

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: SCLPG18

(4 pieces) Ladle / Soup ladle - Ø 18 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for 4 Pieces Ladle Soup Ladle (O: 18 cm)

1. General Information

Thank you for choosing the 4 Pieces Ladle Soup Ladle (O: 18 cm). This product is designed for effortless serving of soups, stews, and other liquids. Crafted from high-quality materials, the ladles provide durability and a comfortable grip for everyday use.

2. Safety Information

- Always handle the ladle with care to avoid burns from hot liquids.
- Ensure the ladle is clean and dry before use to prevent contamination.
- Avoid using the ladle on open flames or exposing it to high heat sources that exceed its maximum tolerance.
- Keep the ladle out of reach of children when not in use.
- Do not attempt to modify or repair the ladle yourself.
- Use the ladle only for its intended purpose to ensure safety and optimal performance.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 18 cm
- Quantity: 4 pieces
- Suitable for: Cooking and serving hot liquids

4. Setup and Installation

1. Unpack the ladles carefully and inspect for any visible damages.
2. Wash the ladles with warm soapy water before first use to remove any residues from manufacturing.
3. Dry each ladle thoroughly with a soft cloth to prevent water spots.
4. Store the ladles in a clean, dry area, ideally in a utensil holder or drawer.

5. Operation

To use the ladle:

1. Dip the ladle into the pot or bowl containing the liquid.
2. Angle the ladle slightly to collect the desired amount.
3. Lift the ladle carefully to avoid spills.
4. Pour the liquid into the serving dish or individual bowls using a controlled motion.
5. Repeat as necessary for serving.

6. Cleaning and Maintenance

- The ladles are dishwasher safe; however, hand washing with mild detergent is recommended for longevity.
- After each use, clean the ladle thoroughly to prevent staining.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbers that may scratch the surface.
- Dry the ladle immediately after washing to avoid water spots and maintain appearance.

7. Troubleshooting

- If the ladle shows signs of rust, ensure it is dried properly after use.
- If the ladle is difficult to clean, consider soaking it in warm soapy water before scrubbing gently.
- For any manufacturing defects, refer to the warranty information or contact customer support.

8. Disposal

When it is time to dispose of the ladles, please consider recycling options. If disposal is necessary, ensure that any stainless steel parts are separated and recycled according to local regulations.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your culinary experiences!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Suppenkelle 4 Teile - Ø 18 cm (SCLPG18)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Suppenkelle 4 Teile - Ø 18 cm. Dieses hochwertige Küchenutensil ist ideal für den Einsatz in professionellen und privaten Küchen. Die Kelle ist robust, langlebig und besteht aus hochwertigen Materialien, die eine lange Lebensdauer gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie die Kelle nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Kelle von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Utensilien, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Kelle während des Gebrauchs nicht heiß wird. Verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
- Halten Sie die Kelle außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie die Kelle nicht in der Geschirrspülmaschine, wenn nicht explizit als spülmaschinenfest gekennzeichnet.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktart: Suppenkelle
- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 18 cm
- Set enthält: 4 Stück

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Produkt aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf eventuelle Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Teile haben und dass diese vor der Benutzung sauber sind.
4. Lagern Sie die Kellen an einem trockenen und sauberen Ort, um ihre Haltbarkeit zu erhöhen.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Kelle vorsichtig mit der gewünschten Flüssigkeit oder Suppe.
- Gießen Sie die Flüssigkeit langsam in den gewünschten Behälter, um Spritzer zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Kelle nach jedem Gebrauch, um Geschmack und Hygiene zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Kelle mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie die Kelle gründlich aus und trocknen Sie sie vor der Lagerung.

7. Fehlerbehebung

Falls Sie Probleme bei der Verwendung der Kelle haben:

- Überprüfen Sie, ob die Kelle stark genug ist für die verwendete Flüssigkeit.
- Stellen Sie sicher, dass die Kelle sauber ist und keine Rückstände aufweist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Kelle gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Eine umweltgerechte Entsorgung wird empfohlen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro 4-delige soeplepelset

1. Algemene informatie

Deze 4-delige soeplepelset is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. De lepels zijn vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en speciaal ontworpen voor het serveren van soepen, sauzen en andere vloeistoffen. De diameter van de lepel bedraagt 18 cm, wat zorgt voor een optimale portiegrootte en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de soeplepels uitsluitend voor het serveren van geschikte voedingsmiddelen.
- Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen; laat de lepel niet langdurig in hete vloeistoffen.
- Gebruik geen scherpe of schurende materialen om de lepels schoon te maken om beschadiging te voorkomen.
- Bewaar de lepels buiten bereik van kinderen.
- Controleer de lepels regelmatig op schade of vervormingen voordat u ze gebruikt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 18 cm
- Gewicht (per lepel): Ongeveer 200 gram
- Geschikt voor temperaturen tot 250°C
- Vaatwasserbestendig

4. Setup en installatie

- Deze soeplepelset vereist geen installatie. Verwijder de lepels uit de verpakking en controleer ze op eventuele schade.
- Zorg ervoor dat de werkplek schoon en droog is voordat u de lepels gebruikt.
- Bewaar de lepels op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

5. Bediening

- Neem de lepel vast bij de handgreep en gebruik deze om soepen of sauzen uit een pan te scheppen en te serveren.
- Bij het serveren, zorg ervoor dat u de lepel volledig onder de vloeistof plaatst voor een optimale opname.
- Na gebruik, plaats de lepels in de vaatwasser of was ze met de hand af.

6. Schoonmaak en onderhoud

- De lepels zijn vaatwasserbestendig. Voor handwas, gebruik warm water en zachte afwaszeep.
- Vermijd schurende materialen zoals staalwol om krassen te voorkomen.
- Droog de lepels na het wassen om waterdruppels en vlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Vraag: De lepel is vervormd.
Oplossing: Controleer of de lepel niet is blootgesteld aan een extreem hoge temperatuur. Vervang bij schade.
- Vraag: De lepel gaat niet goed mee in de vaatwasser.
Oplossing: Zorg ervoor dat de lepel niet in contact komt met andere metalen voorwerpen die het kunnen beschadigen.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van het product, zorg ervoor dat het milieu niet wordt vervuild. De lepels zijn volledig recyclebaar vanwege het roestvrij staal. Breng ze naar een recyclepunt voor metalen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cucharón para Sopa de 4 Piezas O 18 cm

1. Información General

Gracias por elegir nuestro Cucharón para Sopa de 4 Piezas. Este utensilio de cocina ha sido diseñado para satisfacer sus necesidades culinarias, ofreciendo funcionalidad y durabilidad. Por favor, lea este manual detenidamente antes de usar el producto.

2. Información de Seguridad

- Siempre use el cucharón con cuidado y evite quemaduras al manipular líquidos calientes.
- Mantenga este producto fuera del alcance de los niños para prevenir accidentes.
- No utilice el cucharón en fuego directo o en un horno.
- No use herramientas metálicas con el cucharón para evitar daños en la superficie.
- En caso de daños visibles en el cucharón, deje de usarlo y contáctenos para obtener asistencia.
- Lave el cucharón solo con productos recomendados para evitar reacciones químicas con el material.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 18 cm
- Cantidad: 4 piezas
- Color: Acero inoxidable
- Uso: Ideal para servir sopas, guisos y otros líquidos.

4. Configuración e Instalación

El cucharón está listo para su uso al sacarlo de su embalaje. No se requiere instalación adicional. Asegúrese de revisar el cucharón en busca de daños antes de usarlo.

5. Operación

Para usar el cucharón:

1. Sumerja el cucharón en la sopa o líquido.
2. Levante suavemente para servir y vierta en el recipiente deseado.
3. Evite llenar el cucharón más allá de su capacidad máxima para evitar derrames.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cucharón a mano con agua tibia y jabón suave inmediatamente después de usar.
- Se puede lavar en lavavajillas en la parte superior, aunque se recomienda el lavado a mano para preservar su acabado.
- Seque completamente antes de guardar para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Si el cucharón presenta manchas: Limpie con un abrillantador de acero inoxidable.
- Si el cucharón se deforma: No exponga a altas temperaturas. Permita que regrese a su forma natural a temperatura ambiente.

8. Desecho

Al final de la vida útil del cucharón, deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de metales. No lo arroje a la basura común.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestro producto. Disfrute de su experiencia en la cocina.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la Louche à Soupe 4 Pièces Ø18 cm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Louche à Soupe 4 Pièces Ø18 cm. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la cuisine, offrant une durabilité et une performance exceptionnelles. Veuillez lire ce manuel attentivement afin de garantir une utilisation optimale et en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : La louche est destinée uniquement à des fins de service alimentaire. Ne pas utiliser pour d'autres applications.
- Précautions thermiques : Ne laissez pas la louche en contact direct avec des sources de chaleur élevée pour éviter la déformation ou la dégradation du matériau.
- Manipulation : Utilisez toujours la louche avec précaution afin d'éviter de vous brûler ou de vous blesser. Ne pas utiliser si la louche est endommagée.
- Enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants afin d'éviter tout accident.
- Nettoyage : Ne pas immerger dans l'eau bouillante pendant de longues périodes.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Type de produit : Louche à soupe
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 18 cm
- Poids : 1 kg
- Longueur totale : 30 cm
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 200°C
- Utilisation au lave-vaisselle : Oui

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement la louche de son emballage.
2. Vérification : Inspectez le produit pour toute égratignure ou défaut. En cas de problème, contactez notre service client immédiatement.
3. Rinçage : Avant la première utilisation, rincez la louche à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
4. Stockage : Rangez la louche dans un endroit sec et frais, éloigné de la lumière directe du soleil.

5. Fonctionnement

1. Service : Utilisez la louche pour servir des soupes, des sauces ou d'autres liquides chauds.
2. Prise en main : Tenez la louche par le manche pour un confort optimal lors du service.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Lavez à la main à l'eau chaude savonneuse ou placez au lave-vaisselle.
- Séchage : Essuyez soigneusement avec un chiffon doux après le lavage pour éviter les taches d'eau.
- Entretien régulier : Inspectez régulièrement la louche pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

7. Résolution des problèmes

- Le produit se déforme : Évitez de l'exposer à des températures extrêmes. Ne pas utiliser avec des aliments trop chauds pendant de longues périodes.
- Difficulté à servir : Assurez-vous que la louche est propre et exempte de débris alimentaires.

8. Élimination

Pour la mise au rebut de ce produit, veuillez le recycler conformément aux règlements locaux en matière d'élimination des déchets. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cucchiaino per Zuppa - 4 Pezzi

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro cucchiaino per zuppa di alta qualità. Questo set include quattro cucchiaini da 18 cm, progettati per soddisfare le vostre esigenze culinarie quotidiane. Realizzati con materiali resistenti, questi utensili sono ideali per servire zuppe, stufati e altri piatti liquidi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi alimentari.
- Non esporre a fonti dirette di calore o fiamme.
- Maneggiare con cura per evitare lesioni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare l'uso di utensili metallici che possono graffiare la superficie.
- Lavare prima dell'uso.
- Controllare regolarmente lo stato del cucchiaino; se ci sono segni di usura, sostituirlo per garantire la sicurezza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Nylon di alta qualità
- Dimensioni: 18 cm di diametro
- Colore: Nero
- Resistente al calore fino a 200°C
- Adatto per lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

Il prodotto è pronto all'uso e non richiede installazione. Rimuovere i cucchiaini dalla confezione e sciacquarli con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo. Essiccare bene.

5. Funzionamento

Utilizzare il cucchiaino per servire zuppe e altri liquidi. Immergere il cucchiaino nel contenitore e versare delicatamente il contenuto nei piatti o nelle ciotole. Assicurarsi che il cucchiaino non entri in contatto con superfici calde o abrasive.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il cucchiaino a mano con acqua calda e sapone o inserirlo in lavastoviglie.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici corrosivi.
- Non immergere in acqua bollente e non lasciare in ammollo per periodi prolungati.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il cucchiaino si è deformato.

Soluzione: Il cucchiaino è resistente al calore, ma l'esposizione prolungata a temperature elevate potrebbe causare deformazione. Assicurarsi di non utilizzare il cucchiaino a temperature superiori a quelle specificate. Sostituire se necessario.

8. Smaltimento

Si prega di smaltire il prodotto in conformità con le normative locali per i rifiuti di plastica. Non gettare nel settore dei rifiuti generali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania