

# 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: SCLPG20

**(4 pieces) Ladle / Soup ladle - Ø 20 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 20 cm (SCLPG20)

## 1. General Information

Thank you for your purchase of the GGM Gastro 4 Pieces Ladle Soup Ladle O 20 cm. This product is designed to serve soups and other liquids, providing a reliable kitchen tool for both professional and home chefs.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always ensure that the ladle is used for its intended purpose. Do not use it for hot liquids over 100°C (212°F) to prevent burns.
- Handling: Handle with care, ensuring that the ladle is not subjected to excessive force or dropped, as this may damage the product.
- Cleaning: Ensure the ladle is cleaned thoroughly after each use to avoid contamination.
- Storage: Store in a dry place to prevent the accumulation of moisture, which could lead to bacterial growth.
- Children: Keep the product out of reach of children to avoid injury.

## 3. Product Specifications

- Product Name: 4 Pieces Ladle Soup Ladle
- Diameter: O 20 cm
- Quantity: 4 pieces
- Material: Stainless Steel
- Color: Silver

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the ladles from the packaging and remove any protective coverings.
2. Inspect each ladle for any damages or imperfections. If any are found, do not use and contact customer service.
3. No assembly is required; the ladles are ready for immediate use.
4. Store the ladles in a designated kitchen drawer or utensil holder, ensuring they are not contacting sharp objects.

## 5. Operation

- To use, immerse the ladle into the soup or liquid, ensuring the bowl of the ladle is fully submerged to avoid spills.
- Tilt the ladle gently to pour the contents into the desired bowl or container.
- After use, place the ladle in the designated cleaning area.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Always wash the ladles in warm soapy water before first use.
- For routine cleaning, hand wash in warm soapy water or place in the dishwasher (top rack recommended).
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbing pads, which may scratch the surface.
- After washing, dry with a soft cloth to prevent water spots.
- Regularly inspect for signs of wear or damage. Replace immediately if defects are found.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Ladle is difficult to clean.  
Solution: Soak the ladle in warm soapy water for 10-15 minutes before washing.
- Issue: Ladle has visible scratches.  
Solution: Minor scratches can be polished with a stainless-steel cleaner. If scratches affect usability, consider replacing the ladle.

## 8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations regarding stainless steel recycling. The ladles are made of recyclable material.
- Do not dispose of in general waste as this may result in environmental harm.

## 9. Contact

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

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die 4-teilige Schöpflöffel-Suppenlöffel (Ø 20 cm)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des 4-teiligen Schöpflöffels von GGM Gastro. Dieses Produkt ist ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie sowie für den privaten Gebrauch.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenem Feuer oder extremen Temperaturen.
- Bei Beschädigungen des Produkts verwenden Sie es nicht weiter und entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Reinigen Sie das Produkt regelmäßig, um Hygiene und Sicherheit zu gewährleisten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchführung: Ø 20 cm
- Material: Edelstahl
- für hohe Temperaturen geeignet
- Spülmaschinenfest
- ergonomischer Griff

## 4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie das Produkt an einem sauberen, trockenen Ort in der Nähe Ihres Kochbereichs.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Löffels intakt sind und ordnungsgemäß zusammengebaut sind.
- Verwenden Sie den Löffel nur nach der ersten Reinigung, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.

## 5. Bedienung

- Tauchen Sie den Löffel vorsichtig in die Flüssigkeit, die Sie aufnehmen möchten.
- Achten Sie darauf, den ergonomischen Griff zu halten, um einen sicheren Halt zu gewährleisten.
- Heben Sie den Löffel langsam an, um ein Verschütten der Flüssigkeit zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schöpflöffel nach jedem Gebrauch in heißem Seifenwasser oder im Geschirrspüler.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen oder Abnutzung.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, um Rost zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Wenn der Löffel rostet oder Flecken aufweist, reinigen Sie ihn gründlich und lagern Sie ihn trocken.
- Bei Rissen oder Brüchen im Material entsorgen Sie das Produkt umgehend.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt vollständig gereinigt ist, bevor Sie es wegwerfen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding: 4-delige Soeplepel Set

### 1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de 4-delige soeplepel set. Deze hoogwaardige lepels zijn ontworpen om uw kookervaring te verbeteren door eenvoudig serveren en portioneren van soep en andere vloeistoffen mogelijk te maken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de lepels alleen voor hun beoogde doel: serveren en opscheppen van voedingsmiddelen.
- Houd de lepels buiten het bereik van kinderen om verstikking of verwondingen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe of metalen voorwerpen op de lepels om beschadiging te voorkomen.
- Blijf tijdens gebruik alert en vermijd het laten vallen van voedsel op de grond om uitglijden te voorkomen.
- Indien u allergieën heeft, controleer dan altijd de materialen van de lepels voordat u deze gebruikt.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 20 cm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Geschikt voor: Vaatwasser

### 4. Setup en Installatie

- Verwijder de lepels uit de verpakking.
- Controleer of er geen beschadigingen zijn aan de lepels.
- Spoel de lepels af met warm water voor het eerste gebruik.
- U kunt de lepels direct gebruiken zonder verdere installatie.

### 5. Bedieningsinstructies

- Gebruik de lepel voor het opscheppen van soep of andere vloeibare gerechten door de lepel voorzichtig in de pan of serveerschaal te plaatsen.
- Let op dat u niet te veel druk uitoefent bij het opscheppen om breuk of vervorming te voorkomen.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik kunnen de lepels in de vaatwasser worden geplaatst voor gemakkelijke reiniging.
- Voor handwas, gebruik een mild afwasmiddel en een zachte schijf om krassen te voorkomen.
- Droog de lepels goed af na het wassen om watervlekken te vermijden.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Lepel raakt vervormd.  
Oplossing: Vermijd contact met scherpe voorwerpen en gebruik geen extreem hoge temperaturen.
- Probleem: Zichtbare vlekken na reiniging.  
Oplossing: Gebruik een roestvrij staal reiniger om vlekken te verwijderen.

### 8. Afvoer

- Gooi de lepels weg volgens de lokale regelgeving voor kunststof en metaal om recycling te bevorderen.
- Zorg ervoor dat de lepels volledig schoon zijn voordat u ze weggooit.

### 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@ggmgaastro.com](mailto:info@ggmgaastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel kookplezier met uw nieuwe soeplepels!

# ES ESPAÑOL

## Manual de Producto para Cucharón de Sopa de 4 Piezas - Ø 20 cm

### 1. Información General

Este manual proporciona instrucciones esenciales para el uso, limpieza y mantenimiento del cucharón de sopa de 4 piezas, modelo SCLPG20. Diseñado para ofrecer durabilidad y resistencia, este cucharón es ideal para cocinas profesionales y domésticas.

### 2. Información de Seguridad

- Este cucharón está diseñado para uso culinario. No lo utilice para ningún otro propósito.
- Mantenga el cucharón fuera del alcance de los niños para evitar lesiones.
- Evite el contacto con fuentes de calor directo; no exponga el cucharón a temperaturas extremas.
- Lave el cucharón antes del primer uso para garantizar la limpieza adecuada.
- Inspeccione el cucharón regularmente para asegurarse de que no presenta daños ni deformaciones.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Tamaño: 20 cm de diámetro
- Incluye: 4 cucharones de sopa
- Apta para lavavajillas: Sí
- Resistencia a la corrosión: Alta

### 4. Configuración e Instalación

- Retire cuidadosamente los cucharones de la caja.
- Verifique que no haya daños visibles.
- Enjuague cada cucharón con agua caliente y jabón para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- No se requiere instalación adicional; los cucharones están listos para usar.

### 5. Operación

- Utilice el cucharón de sopa para servir líquidos como sopas, caldos o salsas.
- Sumerja el cucharón en el líquido y levante con cuidado, asegurando que no se derrame.
- Consulte la capacidad del cucharón para porciones adecuadas.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cucharones a mano con agua tibia y detergente suave o colóquelos en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Seque completamente antes de guardar para evitar la corrosión.

### 7. Solución de Problemas

- Si el cucharón se deforma, evite usarlo para alimentos calientes. Reemplace si es necesario.
- Si hay manchas difíciles, sumérgalos en una mezcla de agua y vinagre durante 30 minutos y luego lave normalmente.
- Si hay signos de oxidación, limpie con un limpiador específico para acero inoxidable.

### 8. Eliminación

- Al final de su vida útil, elimine el cucharón en un punto de reciclaje adecuado para metales.
- No arroje el cucharón a la basura convencional.

### 9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit  
Louche à Soupe - Ø 20 cm

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Louche à Soupe de 20 cm. Ce produit est conçu pour être durable et facile à utiliser, idéal pour servir des soupes, des sauces ou d'autres liquides.

---

## 2. Informations de Sécurité

### Utilisation Correcte

- Utilisez la louche uniquement pour des liquides chauffés à des températures sûres.
- Ne pas utiliser la louche sur des surfaces rugueuses pour éviter d'endommager le produit.

### Risque de Brûlure

- Faites attention aux liquides chauds. Évitez le contact avec la peau pour prévenir les brûlures.

### Manipulation

- Évitez de plier ou d'exercer une pression excessive sur la louche.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine si nécessaire en cas de contact avec des objets chauds.

---

## 3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Type de produit: Louche à soupe
- Diamètre: 20 cm
- Matériau: Acier inoxydable
- Poignée: Ergonomique et résistante à la chaleur
- Poids: Léger pour une manipulation aisée
- Usage: Idéal pour soupes, sauces et autres liquides

---

## 4. Installation et Mise en Place

### Déballage

- Retirez la louche de son emballage et vérifiez l'absence de dommages.

### Stockage

- Rangez la louche dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité.

### Assemblage

(Non applicable pour ce produit car il ne nécessite pas d'assemblage)

---

## 5. Fonctionnement

- Prenez la louche par la poignée et plongez-la dans le liquide souhaité.
- Soulevez la louche et inclinez-la au-dessus du récipient pour servir.
- Pour un meilleur contrôle, gardez le récipient stable pendant le service.

---

## 6. Nettoyage et Entretien

### Nettoyage

- Lavez la louche à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez les éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.

### Entretien

- Séchez soigneusement la louche après le lavage pour prévenir la corrosion.
- Conservez en position verticale pour éviter les déformations.

---

## 7. Résolution des Problèmes

Problème: La louche ne sert pas correctement.

Solution: Vérifiez si la louche est en position inclinée. Ajustez l'angle pour un meilleur service.

Problème: La louche a des rayures.

Solution: Évitez l'utilisation d'ustensiles métalliques. Optez pour des ustensiles en silicone ou en bois.

---

## 8. Élimination

Ne jetez pas la louche à la poubelle. Récupérez les matériaux recyclables conformément aux réglementations locales en matière de recyclage.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'avoir choisi notre produit ! Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction dans votre cuisine.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mestolo per Zuppa 4 Pezzi Ø 20 cm

## 1. Informazioni Generali

Il mestolo per zuppa da 20 cm è un utensile da cucina indispensabile realizzato in materiali di alta qualità, progettato per rendere il servizio e la preparazione delle zuppe un'esperienza semplice e piacevole. Questo prodotto è perfetto per ristoranti, mense e uso domestico.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare il mestolo su superfici abrasive per evitare graffi e danni.
- Evitare il contatto diretto con fiamme libere o fonti di calore intenso.
- Non immergere il mestolo in acqua bollente per lunghi periodi.
- Maneggiare il mestolo con cura per evitare ferite o ustioni.
- Conservare il mestolo in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che il mestolo sia asciutto prima di riporlo per evitare la formazione di ruggine.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensione: Ø 20 cm
- Colore: Argento
- Facile da pulire e resistente alla corrosione

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il mestolo dalla confezione, controllando che non ci siano danni.
2. Lavare il mestolo con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Asciugare bene il mestolo con un panno morbido.
4. Non è necessaria alcuna installazione specifica, il mestolo è pronto per l'uso immediato.

## 5. Operazione

- Utilizzare il mestolo per prelevare zuppe, stufati e salse direttamente dalla pentola.
- Assicurarsi che il mestolo sia sempre completamente immerso nel liquido durante l'uso per evitare schizzi.
- Non utilizzare utensili di metallo o appuntiti per evitare di graffiare la superficie del mestolo.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il mestolo a mano con acqua calda e sapone per una pulizia efficace.
- Può essere lavato in lavastoviglie per una pulizia più semplice, ma si consiglia di posizionarlo sulla griglia superiore.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per mantenere il mestolo in ottime condizioni e prevenire macchie d'acqua.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il mestolo presenta segni di ruggine, pulirlo con una spugna abrasiva delicata e riapplicare un sottile strato di olio per alimenti.
- In caso di deformazioni, non utilizzare il mestolo. Contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

Quando il prodotto ha esaurito la sua vita utile, smaltirlo in modo responsabile. Riciclare il mestolo in acciaio inossidabile secondo le normative locali. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

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

Numero di telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania