

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: SCLPG8

(4 pieces) Ladle / Soup ladle - Ø 8 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for 4 Pieces Ladle Soup Ladle O 8 cm (SCLPG8)

1. General Information

Thank you for choosing the 4 Pieces Ladle Soup Ladle O 8 cm. This kitchen tool is designed for serving soups, sauces, and other liquid foods efficiently. It is made from durable materials that ensure reliability during use.

2. Safety Information

- General Precautions: Always use the ladle as intended. Avoid using it for any purpose other than serving food.
- Child Safety: Keep the ladle out of reach of children to prevent accidents or injuries.
- Hot Liquids: Exercise caution when serving hot liquids to avoid burns. Do not immerse the ladle in boiling liquids or place it in high-temperature environments without proper heat resistance.
- Dishwasher Use: Ensure the ladle is suitable for dishwasher use if you choose to clean it in this way. Follow the manufacturer's instructions as excessive heat may warp or damage the product.
- Storing: Store the ladle in a safe place away from sharp objects to avoid damage.

3. Product Specifications

- Model: SCLPG8
- Type: Soup Ladle
- Material: High-quality plastic
- Color: Standard kitchen color
- Diameter: 8 cm
- Weight: Lightweight for easy handling
- Quantity: 4 pieces

4. Setup and Installation

The ladle does not require assembly. To set it up for use:

1. Remove all packaging materials.
2. Rinse each ladle under warm water to ensure it is clean before first use.
3. Ensure that the ladles are dry and free from contaminants before use.

5. Operation

To use the ladle:

1. Dip the ladle into the pot or serving dish containing the liquid.
2. Fill the ladle by lifting it slightly and tilting it.
3. Extend the ladle towards the bowl or plate, allowing the liquid to pour out.
4. Repeat as necessary, ensuring each ladle is cleaned according to the cleaning instructions.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Clean the ladle immediately after use to prevent food residue from drying on the surface.
- Hand Washing: Wash in warm soapy water with a soft sponge. Rinse thoroughly and let it air dry.
- Dishwasher Safe: If suitable, place the ladles on the top rack of the dishwasher.
- Avoid Abrasives: Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they may scratch the surface.

7. Troubleshooting

- Ladle Warping: If the ladle has warped, avoid exposing it to high temperatures and replace it if necessary.
- Stains or Discoloration: Stains can occur. If they do, wash with a mixture of baking soda and vinegar, then rinse thoroughly.
- Cracks or Breaks: Inspect your ladle regularly. If any cracks or breaks appear, discontinue use and replace the ladle.

8. Disposal

Dispose of the ladle responsibly. If the product is damaged beyond repair, follow local regulations for plastic disposal or recycling.

9. Contact

For any inquiries or concerns regarding your 4 Pieces Ladle Soup Ladle O 8 cm, please contact us:

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

Thank you for your purchase! Enjoy your cooking experience with our ladle set.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die 4-teilige Suppenkelle Ø 8 cm (SCLPG8)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die 4-teilige Suppenkelle Ø 8 cm (SCLPG8) entschieden haben. Dieses Produkt ist auf die Bedürfnisse professioneller Küchen zugeschnitten und gewährleistet eine einfache und hygienische Handhabung von Flüssigkeiten und Speisen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Suppenkelle nur für den vorgesehenen Zweck.
- Die Kelle kann heiß werden. Vermeiden Sie direkten Hautkontakt mit heißen Flüssigkeiten oder der Kelle, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Kelle nicht in die Nähe von offenen Flammen oder heißen Oberflächen gelangt.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Schäden. Benutzen Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie die Kelle vor und nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Artikelnummer: SCLPG8
- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 8 cm
- Höhe: 15 cm
- Gewicht: 0,25 kg
- Hitzebeständig bis: 220°C

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie die Suppenkellen und überprüfen Sie den Lieferumfang.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile unversehrt sind.
3. Reinigen Sie die Kellen vor dem ersten Gebrauch mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
4. Lagern Sie die Kellen an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Feuchtigkeit, um Rostbildung zu verhindern.

5. Bedienung

- Nutzen Sie die Suppenkelle zum Servieren von Suppe, Sauce oder anderen flüssigen Lebensmitteln.
- Tauchen Sie die Kelle einfach in den Topf oder die Schüssel und heben Sie die gewünschte Menge heraus.
- Achten Sie beim Ausgießen darauf, die Kelle so zu halten, dass keine Flüssigkeit über den Rand läuft.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Kelle nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Sie können die Kelle auch in der Spülmaschine reinigen.
- Trocknen Sie die Kelle nach der Reinigung gründlich, um Wasserflecken oder Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Kelle immer in der aufrechten Position oder in einem Halter, um Verformungen zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Falls die Kelle rostet, überprüfen Sie die Lagerbedingungen und stellen Sie sicher, dass sie stets trocken aufbewahrt wird.
- Bei Verfärbungen oder Ablagerungen kann eine Lösung aus Wasser und Essig helfen, die Kelle zu reinigen.
- Bei weiteren Problemen oder Fragen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Die Verpackungsmaterialien sollten ebenfalls umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 4-delige Soeplepel Set

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de 4-delige soeplepel set. Deze hoogwaardige keukenhulpmiddelen zijn ontworpen voor optimaal gebruiksgemak en langdurige prestaties. De lepel heeft een diameter van 8 cm en is ideaal voor het serveren van soepen, sauzen en andere vloeibare gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de soeplepels alleen voor hun bedoelde doeleinden.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om beschadiging te voorkomen.
- Bij gebruik met hete vloeistoffen, wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen.
- Bewaar de lepels buiten het bereik van kinderen.
- Reinig de lepels na gebruik met warm water en milde zeepsop.
- Controleer de lepels regelmatig op schade; bij schade, gebruik ze niet meer.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Diameter: 8 cm
- Lengte: 30 cm
- Gewicht: 120 g per lepel
- Geschikt voor vaatwasser en op hoge temperaturen tot 200 °C

4. Opstelling en Installatie

Er zijn geen specifieke installatie-instructies nodig voor het gebruik van de soeplepels. Haal de lepels eenvoudig uit de verpakking voordat u ze gebruikt. Zorg ervoor dat de lepel grondig gewassen is voordat u deze voor het eerst gebruikt.

5. Gebruik

- Vul de lepel met soep of vloeistof.
- Houd de lepel stevig vast aan het handvat voor een stabiele greep.
- Gebruik de lepel om soep of sauzen uit te schenken in kommen of borden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de soeplepels onmiddellijk na gebruik om ophoping van resten te voorkomen.
- Gebruik warm water met een mild afwasmiddel en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.
- De lepels zijn vaatwasmachinebestendig voor eenvoudig reinigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lepel kleeft aan voedsel
Oplossing: Gebruik een beetje olie of vet op de lepel voordat u deze in de soep steekt.
- Probleem: Verf of afwerking begint te schilferen
Oplossing: Controleer gebruiksinstructies en vermijd gebruik met scherpe voorwerpen.

8. Afvalverwerking

- Gooi de soeplepels niet in de container voor algemeen afval.
- Roestvrij staal is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor recyclingopties.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over dit product kunt u contact opnemen met ons:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 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 el cucharón de sopa de 4 piezas de GGM Gastro. Este utensilio de cocina está diseñado para facilitar la preparación y servicio de sopas, guisos y otros líquidos. Su diseño funcional garantiza durabilidad y comodidad en su uso diario.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cucharón está destinado exclusivamente para servir alimentos líquidos. No lo use para propósitos diferentes a los especificados.
- Temperaturas: Evite el contacto con alimentos o líquidos a temperaturas superiores a 100 grados Celsius, ya que esto puede causar deformaciones en el material.
- Superficies: Emplee el cucharón en recipientes resistentes y evite el contacto con metales afilados o superficies abrasivas que puedan dañar su acabado.
- Manejo: Mantenga el cucharón fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso y siempre supervise su uso por parte de menores.
- Limpieza: Siga las instrucciones de limpieza proporcionadas en este manual para evitar daños al producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: Diámetro del cucharón: 8 cm
- Peso: 200 g por pieza
- Cantidad: 4 piezas por juego
- Características: Resistente a la corrosión, fácil de manejar, diseño ergonómico.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cucharón de la caja y retire cualquier material de embalaje.
2. Lave el cucharón con agua caliente y detergente suave antes de su primer uso.
3. Coloque el cucharón en su área de cocina conveniente para un fácil acceso durante la preparación de alimentos.

5. Operación

Utilice el cucharón para servir sopas y líquidos. Introduzca el cucharón en el recipiente hasta el fondo, levante y sirva la cantidad deseada. Evite dejar el cucharón en líquidos muy calientes por períodos prolongados para mantener su integridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Após el uso, lave el cucharón a mano con agua tibia y jabón suave.
- Se recomienda no usar estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Para una limpieza más profunda, el cucharón puede ser colocado en el lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para prolongar su vida útil.

7. Solución de Problemas

- Dificultad para servir: Si el cucharón parece atascado, asegúrese de no estar utilizando demasiada fuerza y verifique que el líquido no esté demasiado espeso.
- Corrosión: En caso de que aparezcan manchas, limpie con un limpiador de acero inoxidable y enjuague bien.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de manera responsable. No lo tire a la basura convencional. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de utensilios de cocina de acero inoxidable.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Louche à Soupe en Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre louche à soupe en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour faciliter le service des soupes, des sauces et autres liquides. Veuillez suivre attentivement les instructions de ce manuel pour garantir une utilisation et un entretien optimum.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours la louche sur des surfaces propres et sèches pour éviter tout dérapage.
- Évitez de plonger la louche dans des liquides bouillants sans protection adéquate pour les mains.
- Ne pas utiliser la louche sur un feu direct ou sur une plaque chauffante.
- Gardez la louche hors de portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement la louche pour détecter les signes d'usure ou de dommages.
- Ne pas utiliser la louche pour des aliments contenant des acides forts, car cela pourrait causer des réactions indésirables.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Diamètre : 8 cm
- Poids : Léger et facile à manipuler
- Caractéristiques : Résistant à la chaleur, facile à nettoyer, conçu pour un service efficace.

4. Installation et Mise en Place

La louche ne nécessite aucune installation complexe. Pour une utilisation optimale :

- Lavez la louche dans de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Séchez soigneusement la louche avec un chiffon propre.
- Conservez la louche dans un endroit propre, à l'abri de l'humidité.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la louche :

- Plongez la louche dans le liquide à servir.
- Inclinez la louche de manière à verser le liquide dans le récipient souhaité.
- Utilisez la poignée pour garder un bon contrôle tout en servant.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez la louche avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez les éponges abrasives pour ne pas rayer la surface.
- Rincez bien et séchez immédiatement pour éviter les taches d'eau.
- Pour un entretien supplémentaire, vous pouvez utiliser un agent de polissage pour les métaux.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec la louche :

- Vérifiez si la louche est propre et sans résidus qui pourraient affecter son utilisation.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de déformation sur la louche, ce qui pourrait entraver son efficacité.
- Contactez notre service client si le problème persiste.

8. Élimination

Pour éliminer la louche :

- Vérifiez les règlements locaux concernant le recyclage des métaux.
- Disposez de la louche dans un conteneur approprié pour le recyclage des métaux si elle n'est plus utilisable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale di Prodotto: Mestolo da Zuppa a 4 Pezzi - Ø 8 cm

1. Informazioni Generali

Questo set di mestoli da zuppa è progettato per soddisfare le esigenze professionali e domestiche in cucina. Realizzati in materiali di alta qualità, garantiscono durabilità e prestazioni ottimali. Ogni mestolo ha un diametro di 8 cm, rendendolo ideale per servire zuppe, stufati e altre preparazioni liquide.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre i mestoli su superfici piane e stabili.
- Non lasciare mai il mestolo incustodito durante l'uso.
- Evitare il contatto diretto con fiamme e fonti di calore per prevenire danni al materiale.
- Non utilizzare il mestolo per mescolare cibi ghiacciati o estremamente duri.
- Assicurarsi che il mestolo sia pulito e asciutto prima di riporlo per evitare la leucemia crociata.
- Tenere i mestoli fuori dalla portata dei bambini quando non in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Numero di pezzi: 4
- Diametro del mestolo: 8 cm
- Materiale: acciaio inossidabile
- Colore: argento
- Resistente al calore: fino a 230°C

4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il prodotto dall'imballaggio.
2. Controllare ogni pezzo per eventuali danni. In caso di danni, non utilizzare il prodotto e contattare il supporto.
3. Lavare ogni mestolo con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
4. Asciugare ciascun mestolo con un panno pulito.
5. Conservare i mestoli in un luogo asciutto e accessibile in cucina.

5. Funzionamento

- Utilizzare il mestolo per servire zuppe, brodi e stufati.
- Immergere il mestolo nella zuppa e agitare delicatamente per raccogliere il liquido.
- Versare il contenuto direttamente nel piatto o nella ciotola.
- Lavare dopo ogni utilizzo per mantenere la qualità e l'igiene.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lavare a mano con acqua calda e sapone o inserire in lavastoviglie.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi per evitare graffi e danneggiamenti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il mestolo presenta segni di ruggine, assicurarsi che sia stato asciugato completamente prima di essere riposto. In caso di ruggine persistente, contattare il supporto.
- Se il mestolo è deformato, evitare di usarlo e sostituirlo.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali sul riciclo.
- Gli utensili in acciaio inossidabile possono essere riciclati. Consultare le linee guida locali per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania