

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: SCLPG9

(4 pieces) Ladle / Soup ladle - Ø 9 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual: 4 Pieces Ladle Soup Ladle (Ø 9 cm)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the 4 Pieces Ladle Soup Ladle. Designed for efficiency and durability, this ladle is perfect for serving soups, stews, sauces, and more. The ergonomic design and lightweight material allow for ease of use and comfortable handling in any kitchen.

2. Safety Information

- Always use the ladle for its intended purpose only.
- Do not expose the ladle to open flames or high heat sources to avoid deformation and damage.
- Ensure the ladle is clean before and after each use.
- Keep out of reach of children to prevent accidental injury.
- Inspect the ladle regularly for signs of wear or damage. Do not use if damaged.
- Wash with mild detergent; avoid abrasive cleaning materials that may scratch the surface.
- Ensure the ladle is completely dry before storing to prevent the growth of bacteria.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 9 cm
- Capacity: Approximately 200 ml
- Quantity: 4 pieces per set
- Heat Resistance: Up to 250 °C

4. Setup and Installation

The 4 Pieces Ladle Soup Ladle does not require any installation. Simply unpack the ladles and they are ready for use.

5. Operation

To use the ladle:

- Hold the handle firmly and dip the bowl into the soup or liquid you wish to serve.
- Tilt the ladle to pour the contents into your desired container, bowl, or plate.
- For optimal performance, keep the ladle submerged slightly within the liquid for maximum capacity.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the ladle in warm soapy water or place in the dishwasher.
- Dry thoroughly with a soft cloth.
- Store in a dry and cool place to maintain the quality of the product.
- Avoid leaving the ladle in the pot when cooking to prevent heat damage.

7. Troubleshooting

If you experience any issues with the ladle:

- Appears Discolored: This may be caused by exposure to high heat or acidic ingredients. Clean immediately with a mixture of baking soda and water.
- Difficult to Clean: Soak the ladle in warm, soapy water before washing to loosen any food particles.
- Bending or Warping: Ensure not to expose the ladle to high heat or direct flames. If bent, try gently reshaping while cool.

8. Disposal

When disposing of the ladle, please follow local regulations regarding metal recycling. Stainless steel is recyclable, and proper disposal helps in environmental conservation.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die 4-teilige Suppenkelle (Durchmesser 9 cm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen 4-teiligen Suppenkelle. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen das Kochen und Servieren von Speisen zu erleichtern. Die Suppenkelle ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und bietet hervorragende Funktionalität in jeder Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Suppenkelle nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie die Kelle von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Vermeiden Sie es, die Kelle mit scharfen Gegenständen zu kratzen oder zu beschädigen.
- Reinigen Sie die Kelle vor und nach jedem Gebrauch gründlich.
- Lagern Sie die Kelle an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 9 cm
- Länge: 30 cm
- Gewicht: 200 g
- Hitzebeständig: Bis 200°C
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie den Artikel auf Schäden.
2. Reinigen Sie die Suppenkelle vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel.
3. Lagern Sie die Kelle an einem außerdem geeigneten Ort in Ihrer Küche, um Zugänglichkeit zu gewährleisten.

5. Bedienung

- Verwenden Sie die Suppenkelle, um heiße Flüssigkeiten oder Speisen zu schöpfen.
- Halten Sie die Kelle bei Verwendung stets im richtigen Winkel, um Spritzer zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Kelle nicht überhitzen und dass sie nicht mit sehr heißen Oberflächen in Berührung kommt.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser abwaschen.
- Spülmaschinen geeignet; auf der obersten Ablage platzieren.
- Regelmäßig auf mögliche Beschädigungen überprüfen und beschädigte Teile sofort ersetzen.

7. Fehlersuche

- Sollten Reste an der Kelle haften bleiben, die sich nicht abwaschen lassen, legen Sie sie für einige Minuten in warmes Wasser ein.
- Bei Verfärbungen durch Lebensmittel können Sie ein mildes Reinigungsmittel verwenden, um die Kelle zu reinigen.
- Bei übermäßiger Abnutzung oder Schäden sollte die Kelle nicht mehr verwendet werden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Suppenkelle gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass die Kelle nicht im regulären Haushaltsmüll endet

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor 4-delige Soeplepel Set (Ø 9 cm)

1. Algemene Informatie

Welkom bij de 4-delige soeplepel set. Ontworpen voor de professionele keuken en thuishokks, zijn deze soeplepels ideaal voor het serveren van soepen, sauzen en andere vloeibare gerechten. Met een diameter van 9 cm zijn ze perfect voor elke pot of pan.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de lepels alleen voor voedselbereiding en -servering.
- Vermijd contact met open vuur of directe hitte om schade aan het product te voorkomen.
- Laat de lepel niet zonder toezicht achter in kokend water om verbranding te voorkomen.
- Houd de lepel buiten het bereik van kinderen om risico's van verwondingen te minimaliseren.
- Controleer de lepels regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij schade, niet meer gebruiken.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Diameter: 9 cm
- Aantal onderdelen: 4

4. Installatie en Setup

Het product is gebruiksklaar bij aankoop. Volg deze stappen voor optimaal gebruik:

1. Verwijder de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Reinig de lepels grondig met warm water en een mild reinigingsmiddel voordat je ze voor het eerst gebruikt.
3. Bewaar de lepels op een droge, veilige plaats om beschadiging te voorkomen.

5. Gebruik

1. Gebruik de lepel voor het scheppen of serveren van vloeibare gerechten.
2. Dompel de lepel in de inhoud om de juiste hoeveelheid op te scheppen.
3. Serveer het gerecht met de lepel, zorg ervoor dat de lepel niet in de pot blijft hangen bij het serveren.
4. Na gebruik, spoel de lepel af met warm water.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de lepels na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Geschikt voor de vaatwasser, maar handwas wordt aangeraden om de levensduur te verlengen.
- Droog de lepels grondig af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Bewaar de lepels op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lepel is vervormd.
Oplossing: Vermijd gebruik boven hoge temperaturen. Vervang de lepel indien nodig.
- Probleem: Lepel is roestig.
Oplossing: Controleer opslagomstandigheden en reinig de lepel volgens de onderhoudsinstructies.

8. Afvalverwerking

Oude of beschadigde lepels kunnen worden gerecycled. Controleer de lokale regelgeving voor het recyclen van roestvrij staal en neem de lepel mee naar een recyclingpunt indien nodig.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kun je contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop. We hopen dat onze 4-delige soeplepel set aan uw verwachtingen voldoet!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchara de Sopa de 4 Piezas - Ø 9 cm

1. Información General

¡Gracias por adquirir la Cuchara de Sopa de 4 Piezas! Este utensilio de cocina es ideal para servir sopa, guisos y otros líquidos de manera eficiente. Está fabricado con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y resistencia al uso diario.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice solo para servir alimentos.
- Quemaduras: Evite el contacto con superficies calientes.
- Niños: Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Limpie antes de usar. No sumerja en agua hirviendo.
- Materiales: Asegúrese de que la cuchara no entre en contacto con productos químicos agresivos.
- Temperatura: Resistente a temperaturas hasta 100°C. No exponga a llamas directas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Tamaño: Diámetro de 9 cm
- Paquete: 4 cucharas
- Apto para Lavavajillas: Sí
- Resistencia al Calor: Hasta 100°C

4. Configuración e Instalación

1. Retire las cucharas del empaque.
2. Lave las cucharas con agua tibia y detergente suave antes de usarlas por primera vez.
3. Asegúrese de que las cucharas estén completamente secas antes de guardarlas.

5. Operación

- Utilice la cuchara para servir sopas y guisos.
- Introduzca la cuchara en el líquido, asegurándose de que la parte curva recoja la cantidad deseada.
- Vierta el contenido en el recipiente deseado con cuidado para evitar derrames.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón o en el lavavajillas.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- Si la cuchara tiene manchas o está descolorida, use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para limpiar.
- Si encuentra algún defecto en el material, no utilice la cuchara y comuníquese con el proveedor.

8. Eliminación

Deseche la cuchara de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de metal. Evite el vertido en la naturaleza.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

Disfrute de su Cuchara de Sopa de 4 Piezas y gracias por elegir nuestro producto.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Louche à Soupe de 4 Pièces

1. Informations Générales

La louche à soupe en inox de 9 cm est conçue pour servir des soupes, des sauces et d'autres liquides. Elle offre un accès facile aux plats peu profonds et est idéale pour une utilisation dans les cuisines professionnelles ou domestiques.

2. Informations de Sécurité

- Vérifiez toujours que la louche est propre avant utilisation.
- Ne pas utiliser la louche avec des liquides extrêmement chauds au-delà de la capacité recommandée.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Évitez de laisser tomber la louche sur des surfaces dures pour prévenir les dommages.
- Cette louche ne doit pas être utilisée dans un four ou sur une source de chaleur directe.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage abrasifs qui pourraient rayer la surface.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Diamètre : 9 cm
- Poids : léger pour une utilisation prolongée
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 230 °C
- Va au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie.

4. Installation et Configuration

Aucun assemblage requis. Avant la première utilisation, lavez soigneusement la louche avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement. Assurez-vous de la ranger dans un endroit propre et sec.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la louche, plongez-la dans le liquide souhaité, puis soulevez doucement. La forme convexe de la louche permet de transférer facilement des liquides dans un bol ou une assiette. Une fois utilisée, la louche peut être nettoyée selon les instructions de nettoyage.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, rincez la louche à l'eau chaude.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez un chiffon doux et un détergent non abrasif.
- En cas de résidus tenaces, utilisez de l'eau chaude et faites tremper avant de frotter doucement.
- Évitez les nettoyants contenant des acides forts.

7. Dépannage

- Si des taches se forment sur la louche, nettoyez avec un mélange de vinaigre et d'eau.
- En cas de déformation, elle peut être légèrement corrigée à la main, mais il est conseillé de ne pas forcer.
- Si la louche présente des signes de corrosion, retirez-la immédiatement de l'utilisation.

8. Élimination

Lorsque la louche arrive en fin de vie, elle peut être recyclée avec des métaux. Vérifiez les règlements locaux concernant le recyclage des matériaux en acier.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il mestolo per zuppa a 4 pezzi, diametro 9 cm. Questo prodotto è progettato per uso professionale in ristoranti, cucine commerciali e in contesti domestici. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, offre durabilità e resistenza alla corrosione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Manipolare il mestolo con attenzione poiché le parti metalliche possono riscaldarsi durante l'uso.
- Non utilizzare il mestolo in un forno a microonde o in un forno tradizionale.
- Assicurarci che il mestolo non venga utilizzato in modo improprio, evitando di estrarre cibi solidi.
- Tenere il mestolo lontano dalla portata dei bambini per prevenire incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 9 cm
- Quantità: 4 pezzi
- Resistente al calore
- Facile da pulire
- Non tossico e adatto per alimenti

4. Installazione e Montaggio

Il mestolo è pronto all'uso e non richiede alcun montaggio. Per una corretta conservazione, si consiglia di appendere i mestoli su un gancio o riporli in un cassetto dedicato per utensili da cucina.

5. Funzionamento

1. Immergere il mestolo nella zuppa o nel liquido desiderato.
2. Sollevare lentamente il mestolo per raccogliere il contenuto.
3. Versare il liquido nella ciotola o nel piatto desiderato.
4. Pulire il mestolo dopo ogni utilizzo per garantirne la longevità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive o materiali che possono graffiare la superficie.
- Asciugare completamente per prevenire macchie d'acqua.
- Può essere lavato in lavastoviglie, ma si consiglia di utilizzare il ciclo delicato.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il mestolo presenta macchie o residui di cibo.

Soluzione: Immergere in una soluzione di aceto e acqua per rimuovere le macchie, quindi lavare come indicato.

Problema: Il mestolo ha un odore sgradevole.

Soluzione: Lavare e asciugare con un panno pulito. Se persistono, provare a immergerlo in una miscela di acqua e limone.

8. Smaltimento

Se il prodotto deve essere smaltito, seguire le normative locali per i rifiuti metallici. Riciclare il mestolo in acciaio inossidabile, se possibile, in quanto è un materiale riutilizzabile.

9. Contatto

Per domande o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania