

# 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: SELG27**

**(4 pieces) Serving spoon - Ø 63 mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for 4 Pieces Serving Spoon Ø 63 mm

### 1. General Information

Thank you for your purchase of the 4 Pieces Serving Spoon Ø 63 mm. This product is specially designed for serving various dishes in both home and commercial environments. Constructed from high-quality materials, these spoons offer durability and elegance suitable for any table setting.

### 2. Safety Information

- Before using the serving spoons, ensure they are clean and free from any manufacturing residues.
- Always handle the spoons with care to avoid injury.
- Do not use the spoons in environments where they may be exposed to extreme heat or direct flames.
- Check periodically for any signs of wear or damage. If any are found, discontinue use immediately.
- Avoid using abrasive cleaners or tools that may scratch the surface of the spoons.
- Keep out of reach of small children to prevent any choking hazards.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Size: Ø 63 mm
- Quantity: 4 Pieces

### 4. Setup and Installation

- Remove all packaging materials from the product.
- Ensure that the serving spoons are clean before first use.
- Store the spoons in a dry place to maintain their quality.
- The spoons are ready to use immediately after cleaning. No assembly is required.

### 5. Operation

- The serving spoons are designed for serving various types of food, including salads, pastas, and other dishes.
- They can be used on both hot and cold foods.
- For optimal usage, use the scooping side of the spoon to serve. Avoid using excessive force to prevent bending.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the serving spoons with warm, soapy water after each use.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth to prevent water spots.
- The serving spoons are dishwasher safe, but hand washing is recommended for maintaining their finish.
- Store the spoons in a clean and dry area to prevent tarnishing.

### 7. Troubleshooting

- If the spoons appear to be tarnished, gently polish them with a stainless-steel cleaner.
- In case of discoloration after use, scrub lightly with a non-abrasive sponge and mild detergent.
- If the spoons are bent, gently reshape them using your hands, applying care to avoid breaking.

### 8. Disposal

- When disposing of the serving spoons, please follow local guidelines for metal recycling.
- Do not dispose of the spoons in regular household waste to minimize environmental impact.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our 4 Pieces Serving Spoon Ø 63 mm. Enjoy your culinary experiences!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für 4-teiliges Servierlöffel-Set (Ø 63 mm)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres 4-teiligen Servierlöffel-Sets (Ø 63 mm). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Servierbedürfnisse in der Gastronomie zu erfüllen. Es besteht aus hochwertigen Materialien, die die Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Servierlöffel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder schmirgelnden Materialien zum Reinigen, da diese das Produkt beschädigen können.
- Vermeiden Sie die Verwendung des Löffels bei extrem heißen Speisen, um Verbrennungen zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt vor der Verwendung auf Beschädigungen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie den Löffel an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 63 mm
- Anzahl der Teile: 4
- Gewicht: 300 g
- Spülmaschinenfest: Ja
- Hochwertige Oberflächenbehandlung: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie das Servierlöffel-Set und überprüfen Sie den Lieferumfang.
2. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
3. Es sind keine speziellen Werkzeuge für die Verwendung erforderlich.
4. Lagern Sie die Löffel an einem leicht zugänglichen Ort.

## 5. Betrieb

- Der Servierlöffel kann für eine Vielzahl von Gerichten verwendet werden, einschließlich Suppen, Eintöpfen und anderen Flüssigkeitsspeisen.
- Verwenden Sie den Löffel, um Portionen gleichmäßig zu servieren.
- Nach der Verwendung kann der Löffel direkt in der Spülmaschine gereinigt werden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Löffel nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Trocknen Sie die Löffel sofort nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Löffel riecht unangenehm.  
Lösung: Reinigen Sie den Löffel gründlich mit einer Mischung aus Wasser und Essig.
- Problem: Der Löffel hat Oxidation.  
Lösung: Verwenden Sie ein spezielles Edelstahlreiniger und polieren Sie den Löffel nach der Reinigung.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß der örtlichen Vorschriften für Haushaltswaren.
- Trennen Sie gegebenenfalls das Material für das Recycling.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weiterführende Informationen erreichen Sie uns unter:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## PRODUCTHANDLEIDING VOOR DE 4 DELIGE SERVENTLEPEL SET - Ø 63 MM

### 1. Algemene Informatie

Deze 4-delige set van serveertelepels met een diameter van 63 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. De lepels zijn vervaardigd van hoogwaardig materiaal, waardoor ze duurzaam en veilig zijn voor voedselgebruik.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de lepels alleen voor het serveren van voedsel en dranken.
- Zorg ervoor dat de lepels niet in contact komen met scherpe of scherpe voorwerpen om beschadiging te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de lepels in de vaatwasser bij hoge temperaturen om vervorming te voorkomen.
- Controleer voor elk gebruik op eventuele beschadigingen. Gebruik geen beschadigde lepels.
- Bewaar de lepels uit de buurt van kinderen om verstikking of letsel te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 63 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 150 gram per lepel
- Geschikt voor hoge temperaturen tot 200°C
- Geschikt voor gebruik met alle soorten voedingsmiddelen

### 4. Opstelling en Installatie

De serveertelepels zijn direct klaar voor gebruik en vereisen geen installatie. Zorg ervoor dat de lepels schoon zijn voordat u ze voor het eerst gebruikt. Volg de onderstaande stappen:

1. Verwijder de lepels uit de verpakking.
2. Was de lepels met warm zeepwater.
3. Droog de lepels grondig met een schone doek.
4. Bewaar de lepels op een droge plaats tot gebruik.

### 5. Bediening

Gebruik de serveertelepels om voedsel nauwkeurig te portioneren tijdens het serveren. Neem de lepel rechtop en schep het gewenste voedsel uit de container. Zorg ervoor dat u de lepel recht omhoog houdt om morsen te voorkomen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

Om de levensduur van uw serveertelepels te verlengen:

- Was de lepels met de hand met warm water en mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -sponzen, aangezien deze de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de lepels grondig af om roestvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Lepen zijn roestig.

Oplossing: Zorg ervoor dat de lepels volledig droog zijn na gebruik en reiniging.

- Probleem: Lepelemisvormingen of vervormingen.

Oplossing: Vermijd het gebruik van de lepels in de vaatwasser bij hoge temperaturen. Controleer altijd de maximale temperatuurgrenzen.

### 8. Afvoer

Aan het einde van de levensduur van de serveertelepels, zorg voor een verantwoorde afvoer. Dichtbijgelegen metaalrecyclingcentra accepteren roestvrijstalen producten. Vermijd het weggooien van de lepels in het reguliere afval.

### 9. Contactinformatie

Voor vragen of hulp kunt u ons contacteren:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

Gracias por elegir nuestra cuchara de servicio de 4 piezas, Ø 63 mm. Este producto está diseñado para ofrecerte una experiencia de servicio eficiente y de calidad en tus actividades culinarias y de catering.

### 2. Información de Seguridad

- Este producto ha sido fabricado bajo los estándares de seguridad general establecidos por el Reglamento Europeo de Seguridad General de Productos (GPSR).
- Úsalo únicamente para el propósito previsto. No lo utilices para sustancias químicas o corrosivas.
- Mantén las cucharas fuera del alcance de los niños pequeños. No son juguetes.
- Al limpiar, evita el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el producto.
- Inspecciona el producto antes de cada uso. Si presenta daños visibles, no lo utilices.

### 3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 63 mm
- Incluye: 4 cucharas de servicio
- Destinado para: Uso en el hogar y profesionales de la cocina
- Apto para lavavajillas
- Resistencia a la corrosión

### 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este producto. Simplemente retira las cucharas de su embalaje y están listas para su uso inmediato. Asegúrate de lavarlas antes del primer uso.

### 5. Operación

- Utiliza las cucharas de servicio para servir ensaladas, pastas, o cualquier tipo de guarnición.
- Mantén las cucharas en posición vertical al servir para evitar derrames.
- Asegúrate de que las cucharas estén completamente limpias antes de cada uso para mantener la higiene.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavar las cucharas a mano con agua tibia y jabón, o en el lavavajillas.
- No utilizar estropajos abrasivos o limpiadores que puedan rayar la superficie.
- Secar bien después de lavarlas para evitar manchas de agua.

### 7. Solución de Problemas

- Si las cucharas presentan manchas o no se limpian adecuadamente, prueba a sumergirlas en una solución de vinagre blanco y agua, luego lava normalmente.
- En caso de deformación, no intentes doblarlas de nuevo, ya que esto puede dañar permanentemente el material.

### 8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, deséchalo en el contenedor de reciclaje adecuado en tu localidad. Consulta las normativas locales de eliminación de residuos.

### 9. Contacto

Para más información o consultas sobre el producto, contáctanos a:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la cuillère de service 4 pièces Ø 63 mm

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre cuillère de service de haute qualité. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la gastronomie ainsi qu'à ceux des amateurs de cuisine.

## 2. Informations de sécurité

Veillez lire attentivement toutes les instructions et informations de sécurité avant d'utiliser ce produit.

- Usage approprié: Cette cuillère est destinée à un usage alimentaire uniquement.
- Échauffement: Évitez tout contact direct avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Risque de coupure: Les bords de la cuillère peuvent être tranchants. Maniez-la avec précaution.
- Enfants: Ce produit n'est pas un jouet. Gardez-le hors de portée des enfants.
- Nettoyage: Avant le premier usage, lavez la cuillère à l'eau chaude savonneuse.
- Stockage: Conservez-la dans un endroit sec et frais.

## 3. Présentation et spécifications

- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Diamètre: Ø 63 mm
- Quantité dans l'emballage: 4 pièces
- Poids: Poids total de l'emballage (toutes pièces comprises): 400g

## 4. Installation et configuration

1. Déballage: Ouvrez soigneusement l'emballage et retirez les cuillères.
2. Inspection: Vérifiez que chaque cuillère ne présente aucun dommage. Si vous constatez un défaut, ne pas utiliser.
3. Stockage: Rangez les cuillères dans un tiroir de cuisine ou un porte-ustensiles jusqu'à leur utilisation.

## 5. Fonctionnement

Utilisez la cuillère pour servir des plats ou des sauces. Tenez fermement la cuillère par le manche et plongez-la dans la nourriture pour vous assurer une portion adéquate.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavage à la main: Lavez chaque cuillère à l'eau savonneuse chaude après chaque usage. Utilisez une éponge douce pour éviter les rayures.
- Lavage en machine: Peut être lavée au lave-vaisselle sur cycle doux; cependant, le lavage à la main est recommandé pour maintenir l'éclat.
- Séchage: Séchez immédiatement après lavage pour éviter les taches d'eau.

## 7. Dépannage

- Dégâts ou rayures: Si des rayures apparaissent, elles n'affecteront pas la sécurité de l'ustensile mais peuvent affecter son apparence.
- Corrosion: Si vous remarquez des signes de corrosion, stoppez l'utilisation immédiatement et contactez le fabricant.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans la nature. Veuillez suivre les règlements locaux concernant la recyclabilité des matériaux en acier inoxydable.

## 9. Contact

Pour toute question ou problème concernant le produit, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre produit et bonne cuisine!

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Cucchiaino di Servizio 4 Pezzi Ø 63 mm

## 1. Informazioni Generali

Questo manuale fornisce informazioni essenziali per l'uso, la manutenzione e la sicurezza del cucchiaino di servizio Ø 63 mm. Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Per evitare lesioni, maneggiare i cucchiaini con attenzione.
- Non utilizzare i cucchiaini per scopi diversi da quelli previsti.
- Verificare sempre che i cucchiaini siano puliti e in buone condizioni prima dell'uso.
- Tenere i cucchiaini lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili metallici su superfici antiaderenti per evitare graffi.
- In caso di danni, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Diametro: Ø 63 mm
- Quantità: 4 pezzi
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Resistente alla corrosione e alla ruggine
- Design ergonomico per una facile maneggevolezza

## 4. Installazione e Setup

Il cucchiaino di servizio è pronto per l'uso e non richiede installazione. Assicurarsi che sia pulito e asciutto prima di utilizzarlo.

## 5. Operazione

- Utilizzare il cucchiaino per servire porzioni di cibo.
- Non utilizzare il cucchiaino per mescolare cibi caldi direttamente in pentole o padelle per evitare il surriscaldamento.
- Dopo l'uso, pulire il cucchiaino e riporlo in un luogo asciutto.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone per prolungarne la durata.
- Può essere lavato in lavastoviglie nella parte superiore.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per mantenere la finitura originale.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cucchiaino mostra segni di ossidazione, asciugare e riporre in un luogo asciutto.
- Se si nota deterioramento del materiale, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare nel contenitore della plastica se prodotto in acciaio inox.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania