

# 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: SELG38**

**(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 (SELg38)

## 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro 4 Pieces Serving Spoon Ø 63 mm. This product is designed for professional use in commercial kitchens, ideal for serving a variety of dishes. Please read this manual carefully to ensure safe usage and optimal performance.

## 2. Safety Information

- Ensure all utensils are cleaned and sanitized before use to avoid cross-contamination.
- Use only for their intended purpose, serving food items.
- Handles may become hot during use; appropriate protective gear should be worn.
- Do not leave serving spoons submerged in hot liquid or exposed to flames to prevent warping or melting.
- Keep out of reach of children to avoid accidents.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Serving Spoon
- Quantity: 4 pieces
- Diameter: Ø 63 mm
- Material: Stainless Steel
- Dishwasher Safe: Yes
- Temperature Resistance: Up to 200°C

## 4. Setup and Installation

- No installation is required for the serving spoons as they are ready for immediate use.
- Before using, remove all packaging materials and inspect spoons for any defects.
- Wash and sanitize the spoons before first use.

## 5. Operation

- Hold the spoon by the handle and immerse the bowl of the spoon into the dish to serve.
- Gently scoop or ladle food and transfer it to plates or serving vessels.
- Use appropriate serving techniques depending on the type of food.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the serving spoons with warm, soapy water and a non-abrasive cloth.
- They are also safe to be placed in a dishwasher.
- Ensure spoons are dried thoroughly after cleaning to prevent water spots.
- Inspect regularly for any signs of wear or damage.

## 7. Troubleshooting

- If the spoons warp or discolor, avoid using them at high temperatures in the future.
- Ensure that the spoons are used properly to prevent any potential damage.
- Should you encounter any issues, discontinue use and contact customer support.

## 8. Disposal

- When the spoons have reached the end of their life cycle, dispose of them responsibly.
- Stainless steel can often be recycled depending on local regulations; check with local authorities regarding disposal methods.

## 9. Contact

For customer support or inquiries, please reach out via:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. We hope your experience is exceptional!

# DE DEUTSCH

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

---

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das GGM Gastro 4-teilige Servierlöffel-Set entschieden haben. Dieses Set ist ideal für den Einsatz in Gastronomiebetrieben und sorgt für eine optimale Servierpraxis.

## 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen, um die Sicherheit bei der Verwendung dieses Produkts zu gewährleisten:

- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen oder heißen Oberflächen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, insbesondere in der Nähe von Kindern.
- Verwenden Sie die Servierlöffel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt wird.
- Lagern Sie die Servierlöffel an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

Produktname: Servierlöffel Set

Material: Hochwertiger Edelstahl

Durchmesser: Ø 63 mm

Anzahl der Teile: 4

Einsatzbereich: Gastronomie, Catering, Buffet

Besonderheiten: Robust und langlebig, spülmaschinenfest

## 4. Einrichtung und Installation

Die Servierlöffel benötigen keine spezielle Installation. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Löffel wie folgt vorbereiten:

1. Nehmen Sie die Servierlöffel aus der Verpackung.
2. Spülen Sie jedes Stück in warmem Seifenwasser ab, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
3. Trocknen Sie die Löffel gründlich mit einem sauberen Tuch ab.

## 5. Betrieb

Um die Servierlöffel zu verwenden, befolgen Sie diese Schritte:

1. Füllen Sie den Löffel mit der gewünschten Speise.
2. Servieren Sie die Speisen direkt aus dem Löffel oder nutzen Sie ihn, um Speisen auf Teller oder Schalen zu übertragen.
3. Nach dem Gebrauch die Löffel reinigen und an einem sicheren Platz aufbewahren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Servierlöffel nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Seifenwasser oder in der Geschirrspülmaschine.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche der Löffel beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Löffel gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

Sollten bei der Verwendung der Servierlöffel Probleme auftreten, überprüfen Sie folgende Punkte:

- Prüfen Sie, ob die Löffel nach der Reinigung gut getrocknet sind.
- Stellen Sie sicher, dass keine Rückstände oder Ablagerungen an den Löffeln haften bleiben.
- Bei sichtbaren Schäden oder Verfärbungen wenden Sie sich bitte umgehend an unseren Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Servierlöffel gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Das Material kann recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Servierlöffel-Set!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding - GGM Gastro 4-delige Serving Spoon O 63 mm

## 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro 4-delige Serving Spoon is ideaal voor professioneel gebruik in restaurants, cateraars en andere horecagelegenheden. Deze kwalitatieve serveerlepels zijn ontworpen voor optimale prestaties bij het opdienen van gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de serveerlepels alleen voor het doel waarvoor ze zijn ontworpen.
- Zorg ervoor dat de lepels niet in contact komen met open vuur of extreme hitte, omdat dit de materialen kan beschadigen.
- Houd de lepels buiten het bereik van kinderen om te voorkomen dat ze zich verwonden.
- Controleer voor elke gebruik of er geen breuken of duidelijke schade zijn. Bij beschadigde lepels, gebruik deze niet.
- Reinig de lepels grondig voordat ze in contact komen met voedsel om kruisbesmetting te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmeting: O 63 mm
- Aantal stuks: 4
- Geschikt voor: Professional en horeca
- Kleur: Zilver

## 4. Installatie en Opzet

Installatie is niet vereist voor de serveerlepels, maar volg de volgende stappen voor het juiste gebruik:

- Plaats de serveerlepels in een schoon en droog gebied totdat ze klaar zijn voor gebruik.
- Zorg ervoor dat ze gemakkelijk bereikbaar zijn voor het opdienen van voedsel.
- Vermijd het stapelen van de lepels op elkaar om krassen te voorkomen.

## 5. Gebruik

- Neem de serveerlepel in de hand en gebruik deze om voedsel op te scheppen.
- Voor optimale ergonomie, gebruik de lepel in de juiste positie om spanning op de hand te vermijden.
- Na gebruik, plaats de lepels onmiddellijk in de vaatwasser of reinig ze met warm water en zeep.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Voor dagelijkse schoonmaak: was de lepels in de vaatwasser of met de hand af met afwasmiddel en warm water.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en -materialen die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- Droog de lepels goed af na het wassen om watervlekken te voorkomen en de levensduur te verlengen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Lepel is roestvrij  
Oplossing: Controleer of de lepels goed droog zijn na reiniging. Vermijd langdurig contact met vochtige omgevingen.
- Probleem: Lepel is krom of beschadigd  
Oplossing: Neem contact op met onze klantenservice voor vervanging of verdere instructies.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product is recyclebaar.
- Gooi de lepels niet bij het reguliere vuilnis, maar lever ze in bij een recyclingpunt dat metaal accepteert.
- Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van roestvrijstalen producten.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen, neem contact op met:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cucharas de Servir de 4 Piezas

## 1. Información General

Las cucharas de servir de 4 piezas son utensilios de cocina esenciales diseñados para facilitar el servicio de alimentos. Fabricadas en acero inoxidable de alta calidad, ofrecen durabilidad y resistencia a la corrosión, lo que las convierte en una herramienta ideal para cualquier cocina profesional o doméstica.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice las cucharas solo para el propósito previsto: servir alimentos.
- Mantenga las cucharas fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- No use las cucharas en utensilios de cocina calientes para prevenir quemaduras.
- Inspeccione las cucharas antes de usarlas para detectar cualquier daño. En caso de daños, deje de usarlas inmediatamente.
- Lave las cucharas antes de usarlas por primera vez y después de cada uso para garantizar la higiene.
- No use productos abrasivos para limpiar las cucharas, ya que pueden dañar el acabado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 63 mm
- Número de piezas: 4
- Uso: Sirviendo comida en buffets, restaurantes o en el hogar
- Resistente a la corrosión y fácil de limpiar

## 4. Configuración e Instalación

Las cucharas de servir están listas para usar inmediatamente después de su compra. Siga estos pasos:

- Retire las cucharas del empaque.
- Lave las cucharas con agua caliente y jabón para eliminar residuos de fabricación.
- Seque completamente las cucharas antes de su almacenamiento.

## 5. Operación

- El uso de las cucharas de servir es simple. Sumerja la cuchara en el alimento que desea servir, luego levante y vierta en el plato o recipiente deseado.
- Asegúrese de utilizar la cuchara adecuada para cada tipo de alimento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las cucharas a mano con agua caliente y jabón, o colóquelas en el lavavajillas.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Seque las cucharas completamente para evitar manchas de agua.
- Almacene las cucharas en un lugar seco y limpio.

## 7. Solución de Problemas

- Si las cucharas tienen manchas, intente limpiarlas con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Para cualquier daño, como deformaciones, considere la posibilidad de sustituir la pieza afectada.

## 8. Eliminación

Las cucharas de acero inoxidable son reciclables. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje para desechar las cucharas de manera adecuada.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Cuillère de Service Ø 63 mm (Selg38)

## 1. Informations Générales

La cuillère de service Ø 63 mm Selg38 est un outil de cuisine professionnel conçu pour une utilisation dans des restaurants, des hôtels et d'autres établissements de restauration. Fabriquée à partir de matériaux de haute qualité, elle offre durabilité et efficacité pour servir une variété de plats.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette cuillère de service doit être utilisée exclusivement pour le service alimentaire.
- Manipulation : Toujours manipuler la cuillère avec soin et éviter tout contact avec des substances acides ou corrosives.
- Rangement : Ranger dans un endroit sec et propre pour prévenir la contamination croisée.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'intégrité de votre cuillère pour détecter toute usure ou dommage.

## 3. Aperçu du Produit et Caractéristiques Techniques

- Diamètre de la cuillère : 63 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Poids : 150 g
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 300°C

## 4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez la cuillère de son emballage avec précaution.
2. Contrôle de la cuillère : Vérifiez l'absence de défauts ou de dommages.
3. Conditions de stockage : Rangez la cuillère dans un tiroir ou sur un support dédié pour éviter tout dommage.

## 5. Fonctionnement

- Utilisation : Plongez la cuillère dans les aliments à servir, en évitant tout contact avec des surfaces non sécurisées ou contaminées.
- Transport des aliments : Pour soulever et servir les aliments, utilisez un mouvement fluides, en évitant d'appuyer ou de forcer.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage immédiat : Après chaque utilisation, rincez la cuillère à l'eau chaude pour enlever les résidus alimentaires.
- Lavable au lave-vaisselle : La cuillère peut être lavée au lave-vaisselle. Utilisez un cycle doux pour préserver la finition.
- Séchage : Séchez soigneusement avec un chiffon propre pour éviter les taches d'eau.

## 7. Dépannage

- Problèmes d'adhérence : Si des aliments adhèrent à la cuillère, assurez-vous qu'elle est propre et bien rincée avant utilisation.
- R malgré la déformation : Si la cuillère se courbe, n'utilisez pas de force excessive, mais remplacez-la si nécessaire pour des raisons de sécurité.

## 8. Élimination

Cette cuillère de service en acier inoxydable est recyclable. Veuillez ne pas la jeter avec les ordures ménagères. Déposez-la dans une structure de recyclage pour métal.

## 9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cucchiaino da Servizio a 4 Pezzi Ø 63 mm

## 1. Informazioni Generali

Questo manuale fornisce istruzioni per l'uso e la manutenzione del Cucchiaino da Servizio a 4 Pezzi Ø 63 mm. Questo prodotto è progettato per uso professionale e domestico, garantendo un servizio eccellente per la presentazione di cibi come zuppe, insalate e dessert.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare il prodotto in modo diverso da quanto previsto nel manuale.
- Non esporre il prodotto a fonti di calore estreme o fiamme libere.
- Lavarsi le mani prima di maneggiare i cucchiaini.
- Assicurarsi che il prodotto sia asciutto prima dell'uso.
- Verificare periodicamente il prodotto per eventuali danni. In caso di rottura, non utilizzare.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Cucchiaino da Servizio
- Materiale: Inossidabile
- Dimensioni: Ø 63 mm
- Quantità: 4 pezzi
- Colore: Acciaio inox lucido

## 4. Installazione e Configurazione

Il Cucchiaino da Servizio non richiede un'installazione particolare. È pronto all'uso non appena estratto dalla confezione. Si consiglia di:

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni.
3. Lavare per la prima volta prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

Utilizzare il Cucchiaino da Servizio per prelevare e servire cibi. Assicurarsi di utilizzare con movimenti delicati per evitare deformazioni. Può essere utilizzato in cucina, in ristoranti o per eventi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano o in lavastoviglie.
- Utilizzare saponi neutri e spugne morbide.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cucchiaino risulta arrugginito, assicurarsi di evitare una permanenza prolungata in ambienti umidi.
- In caso di deformazioni, non cercare di ripararle manualmente. Se danneggiato, sostituire il prodotto.

## 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in base alle normative locali sui rifiuti. Il materiale inossidabile è riciclabile; si consiglia di consegnarlo a un centro di riciclo.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania