

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: SELG42

(4 pieces) Serving spoon - Ø 70mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: 4 Pieces Serving Spoon Ø 70mm

1. General Information

Thank you for choosing the 4 Pieces Serving Spoon Ø 70mm from GGM Gastro. This product is designed for serving various types of dishes in both residential and commercial settings. Please read this manual carefully before using your serving spoons to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- Intended Use: These serving spoons are intended for food service and should not be used for any other purpose.
- Supervision: Always supervise children when they are in proximity to kitchenware.
- Material Safety: Made from high-quality materials, these spoons are food-safe and free from harmful chemicals.
- Temperature: Do not use the spoons with hot food above 100°C (212°F) to prevent burns and deformation.
- Dishware Compatibility: Avoid using metal spoons on non-stick cookware to prevent scratches.
- Cleaning: Ensure the spoons are cleaned and dried properly before each use to prevent bacterial contamination.

3. Product Specifications

- Product Name: Serving Spoon
- Quantity: 4 pieces
- Diameter: Ø 70 mm
- Material: Stainless steel
- Weight: 0.5 kg
- Color: Silver

4. Setup and Installation

No installation is required for these serving spoons. Simply remove them from the packaging and they are ready for use.

5. Operation

To use the serving spoons:

1. Hold the spoon by the handle.
2. Dip the spoon into the food item that you wish to serve.
3. Lift the spoon and tilt it to allow the food to slide onto the serving dish or plate.
4. Repeat as necessary for additional servings.
5. Clean spoons after each use according to the cleaning instructions.

6. Cleaning and Maintenance

- Handwashing: It is recommended to wash the spoons by hand with warm soapy water, then rinse and dry immediately.
- Dishwasher Safe: The serving spoons are dishwasher safe. However, to maintain their shine, hand washing is preferred.
- Avoid Abrasives: Do not use abrasive cleaners or scouring pads that could damage the finish of the spoons.

7. Troubleshooting

- Rusting: If your spoons show signs of rust, avoid using steel wool to clean them. Instead, use a soft cloth and a non-abrasive cleaner.
- Deformation: If the spoons are deformed or bent, avoid applying excessive force to reshape them. Contact customer support for assistance.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of the spoons responsibly. They are made of stainless steel, which can typically be recycled. Please refer to local regulations regarding disposal and recycling of metal products.

9. Contact

For questions or further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Servierlöffel 4 Teile Ø 70mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des 4-teiligen Servierlöffelsets. Dieses Set ist ideal für den Einsatz in Restaurants, Buffets und bei Sonderveranstaltungen. Die Löffel sind aus hochwertigem Material gefertigt, das robust und langlebig ist.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Servierlöffel bei der Anwendung stets sauber und frei von Verunreinigungen sind.
- Vermeiden Sie es, die Löffel mit scharfen Gegenständen zu beschädigen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Löffel niemals in heißem Wasser liegen, um Verformungen zu verhindern.
- Die Löffel sind nur für den Gebrauch mit Lebensmitteln vorgesehen.
- Nach der Reinigung die Löffel an einem trockenen Ort aufbewahren, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen verwenden Sie die Löffel nicht mehr.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 70mm
- Anzahl der Teile: 4
- Geeignet für: Lebensmittelservierung
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

Die Servierlöffel benötigen keine besondere Installation. Sie sind bereit zur Verwendung. Sie können die Löffel einfach aus der Verpackung nehmen und sie in Ihrer Küche oder Ihrem Servicebereich anordnen.

5. Betrieb

Um die Servierlöffel zu verwenden, nehmen Sie einfach einen Löffel zur Hand und entnehmen Sie die gewünschte Menge an Lebensmitteln. Verwenden Sie die Löffel, um Speisen sicher und hygienisch zu servieren.

6. Reinigung und Wartung

- Die Servierlöffel sind spülmaschinenfest.
- Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, die Löffel nach jedem Gebrauch in der Spülmaschine zu reinigen.
- Sie können die Löffel auch von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reiniger oder Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Löffel nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Troubleshooting

- Wenn die Löffel Verfärbungen aufweisen, spülen Sie sie mit einer Lösung aus Essig und Wasser ab.
- Bei Rosten, beachten Sie bitte, dass Rostbildung in der Regel auf unsachgemäße Pflege zurückzuführen ist. Reinigen Sie die Löffel regelmäßig und sorgen Sie für eine trockene Lagerung.
- Wenn die Löffel verbogen sind, versuchen Sie, sie sanft wieder in Form zu bringen. Bei schweren Verformungen ersetzen Sie bitte den Löffel.

8. Entsorgung

Die Servierlöffel können, wenn sie nicht mehr benötigt werden, als Metallabfall recycelt werden. Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Metallprodukten und recyceln Sie die Löffel verantwortungsvoll.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 4-delige Servinglepel Set Ø70mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de 4-delige servinglepel set met een diameter van 70 mm. Deze lepelset is ontworpen voor het efficiënt serveren van diverse gerechten in commerciële en huishoudelijke omgevingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de lepels uitsluitend voor hun beoogde doel.
- Vermijd contact met scherpe of warme oppervlakken om verwondingen te voorkomen.
- Houd de lepels buiten het bereik van kinderen om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen voordat u de lepels gebruikt.
- Spoel de lepels altijd af met warm water en zeep na elk gebruik om hygiëne te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 70 mm
- Aantal: 4 stuks
- Gewicht: 20 g per lepel
- Geschikt voor machinewas: Ja
- Temperatuurbestendigheid: Tot 100°C

4. Opstelling en Installatie

De installatie van de servinglepels is eenvoudig. Volg de onderstaande stappen:

- Haal de lepels uit de verpakking.
- Plaats de lepels op een schone, droge ondergrond.
- Zorg ervoor dat ze niet in contact komen met scherpe voorwerpen om beschadigingen te voorkomen.
- De lepels zijn klaar voor gebruik en hoeven niet verder te worden geïnstalleerd.

5. Bediening

Gebruik de servinglepels om voedingsmiddelen te scheppen en te serveren. Zorg ervoor dat u de lepel stevig vasthoudt en in de voedingsmiddelen steekt. Til de lepel met een gelijkmatige beweging om morsen te minimaliseren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de lepels na elk gebruik met warm water en zeep.
- Voor een grondigere reiniging kunnen de lepels in de vaatwasser worden geplaatst.
- Droog de lepels volledig af voordat u ze opbergt om roestvorming te voorkomen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Leppel is verbogen.
Oplossing: Probeer voorzichtig de lepel terug in zijn oorspronkelijke vorm te buigen.
- Probleem: Roest op de lepel.
Oplossing: Reinig de lepel grondig en laat deze drogen. Gebruik eventueel een roestverwijderaar geschikt voor roestvrij staal.

8. Afvoer

Wanneer de servinglepels aan het einde van hun levensduur zijn, dient u deze op de juiste manier weg te gooien. Als de lepels niet meer bruikbaar zijn, kunnen ze als metaalafval worden gerecycled. Zorg ervoor dat u lokale richtlijnen voor recycling volgt.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cucharas de Servicio

1. Información General

Las cucharas de servicio de 4 piezas son herramientas esenciales en la cocina profesional y doméstica. Están diseñadas para servir una variedad de alimentos, desde ensaladas hasta guisos, asegurando una experiencia culinaria placentera y eficiente.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Recomendamos usar las cucharas solo para los fines indicados. No las utilices para tareas para las que no han sido diseñadas.
- **Manipulación:** Toma las cucharas por el mango y evita tocar la superficie caliente o afilada de los alimentos para prevenir quemaduras o lesiones.
- **Almacenamiento:** Almacena las cucharas en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor o humedad excesiva.
- **Revisión Regular:** Inspecciona las cucharas regularmente para detectar señales de desgaste o daños. Si presentaran algún defecto, deséchalas para evitar lesiones.
- **Limpieza:** Lávalas con cuidado y asegúrate de que estén secas antes de guardarlas. Evita el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañarlas.

3. Visión General y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Diámetro:** 70 mm
- **Cantidad:** 4 piezas
- **Apto para lavavajillas:** Sí
- **Peso:** 200 g

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para las cucharas de servicio. Simplemente sacárlas de su empaque y estarán listas para usar. Asegúrate de lavarlas antes del primer uso.

5. Operación

Para servir alimentos, simplemente utiliza el lado cóncavo de la cuchara para recoger los alimentos y transferirlos a los platos o recipientes. Asegúrate de usar movimientos suaves para evitar derrames.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Después de Cada Uso:** Lava las cucharas con agua caliente y jabón.
- **Apto para Lavavajillas:** Las cucharas pueden colocarse en el lavavajillas. Asegúrate de colocarlas en la cesta adecuada para evitar rayones.
- **Secado:** Seque completamente con un paño limpio o dejarlas secar al aire.

7. Solución de Problemas

- **Manchas Persistentes:** Si aparecen manchas, utiliza un limpiador de acero inoxidable suave.
- **Olores:** Si absorben olores, puedes remojarlas en agua con vinagre durante 30 minutos y luego lavarlas.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deséchalas de acuerdo con las normativas de reciclaje locales. No las arrojes al fuego. Asegúrate de que sean desechadas de manera responsable.

9. Contacto

Si tienes preguntas o inquietudes, no dudes en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Cuillère de Service (Ø 70mm)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre cuillère de service. Conçue pour la cuisine professionnelle et domestique, cette cuillère de 70 mm est fabriquée à partir de matériaux de haute qualité pour assurer durabilité et fonctionnalité.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la cuillère sur des surfaces chaudes pour éviter les brûlures.
- Tenir hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pour éviter d'endommager la cuillère.
- Laver la cuillère avant la première utilisation pour des raisons d'hygiène.
- Ne pas plonger dans des liquides corrosifs ou acides.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : Ø 70 mm
- Poids : 100 g
- Coloris : Argenté
- Utilisation : Service de plats

4. Installation et Mise en Place

Aucune installation spécifique requise. Avant utilisation, veuillez laver la cuillère à l'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher soigneusement.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la cuillère, plonger-la dans le plat désiré et servir. Assurez-vous de la nettoyer après chaque utilisation pour maintenir l'hygiène.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Peut être lavé au lave-vaisselle.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs pour préserver la finition.

7. Dépannage

- Si la cuillère montre des signes de rouille, vérifiez les conditions de stockage et assurez-vous qu'elle est bien sèche avant de ranger.
- Pour d'autres problèmes, contactez notre service clientèle.

8. Élimination

Éliminez le produit conformément aux réglementations locales sur les déchets. L'acier inoxydable est recyclable et peut être déposé dans un centre de recyclage.

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: Cucchiaino da Servizio - Ø 70mm

1. Informazioni Generali

Grazie per l'acquisto del Cucchiaino da Servizio Ø 70mm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina e nei servizi di ristorazione. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il cucchiaino solo per gli scopi previsti.
- Tenere il cucchiaino lontano da fonti di calore e fiamme.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi.
- Pulire la superficie del cucchiaino con detergenti non abrasivi.
- In caso di danneggiamento del prodotto, non utilizzarlo.
- Non immergere in acqua calda o esporre a temperature estreme.
- Assicurarsi che sia sempre lavato e asciugato dopo l'uso per prevenire la formazione di batteri.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: Ø 70mm
- Uso: Servizio alimentare
- Resistente alla ruggine
- Facile da pulire
- Adatto per lavastoviglie

4. Installazione e Configurazione

Il Cucchiaino da Servizio non richiede alcuna installazione complessa. Seguire queste semplici istruzioni:

- Rimuovere il cucchiaino dalla confezione.
- Controllare attentamente il prodotto per eventuali danni.
- Iniziare a utilizzare il cucchiaino per servire alimenti. Non è necessaria alcuna assemblaggio.

5. Operazione

- Utilizzare il cucchiaino per servire zuppe, stufati, insalate e altri alimenti.
- Assicurarsi che il cucchiaino sia pulito prima di ogni utilizzo.
- Esercitare una leggera pressione per servirne il contenuto, evitando movimenti bruschi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare il cucchiaino con acqua calda e sapone.
- Può essere lavato in lavastoviglie. Per una durata maggiore, si consiglia il lavaggio a mano.
- Asciugare con un panno morbido per evitare la formazione di macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Macchie sul cucchiaino.

Soluzione: Lavare il cucchiaino con un detergente delicato e un panno morbido.

Problema: Deformazioni.

Soluzione: Evitare l'uso di utensili metallici e fonti di calore. Contattare il servizio clienti se si verifica un danno.

8. Smaltimento

Smaltire il cucchiaino nel modo appropriato, seguendo le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non gettare il prodotto nei rifiuti domestici.

9. Contatti

Per domande o supporto, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.