

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: SELTG46

(4 pieces) Serving spoon - deep



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

EN ENGLISH

Product Manual for 4 Pieces Serving Spoon Deep (SELTG46)

1. General Information

The 4 Pieces Serving Spoon Deep (SELTG46) is designed for both professional and home culinary uses. It is ideal for serving gravies, sauces, and other side dishes. Constructed from high-quality materials, this product ensures durability and reliability in the kitchen.

2. Safety Information

- Always handle the serving spoons with care to avoid sharp edges.
- Do not use near open flames or high heat sources.
- Ensure that the utensils are cleaned thoroughly before first use to avoid contamination.
- Keep out of reach of children to prevent accidental injury.
- Do not use the serving spoons for purposes other than those intended.
- Inspect the spoons for any signs of damage before each use. If damaged, discontinue use immediately.
- Avoid using abrasive cleaners or materials that could scratch the surface.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Quantity: 4 Pieces
- Size: 30 cm
- Suitable for: Various serving purposes
- Dishwasher Safe: Yes
- Heat Resistant: Up to 200°C

4. Setup and Installation

The 4 Pieces Serving Spoon Deep does not require installation. To prepare for use, simply remove the spoons from the packaging. Wash them with warm soapy water before the first use to ensure cleanliness. Allow to dry completely.

5. Operation

To use the serving spoon, simply scoop the desired food item and lift it to the serving dish. The design ensures a comfortable grip while serving. For optimal performance, avoid overloading the spoons as this may affect their integrity.

6. Cleaning and Maintenance

- Rinse the spoons in warm water immediately after use to prevent food from drying on the surface.
- Wash with warm soapy water or place in the dishwasher for thorough cleaning.
- To avoid tarnishing, dry the spoons immediately after washing.
- Store the spoons in a dry place to prevent moisture build-up.

7. Troubleshooting

- If the spoons appear to have a tarnished surface, use a soft cloth with metal polish to restore shine.
- Ensure proper maintenance as outlined to prevent any issues with usage.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the product responsibly. Stainless steel can be recycled. Please check local regulations for proper disposal procedures.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die 4-teilige Servierlöffel-Set (Deep Seltg46)

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zu Ihrem neuen 4-teiligen Servierlöffel-Set. Dieses Set ist ideal für den Einsatz in Restaurants, Catering oder zu Hause. Die Servierlöffel sind aus hochwertigen Materialien gefertigt und bieten eine hervorragende Funktionalität und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Bitte stellen Sie sicher, dass die Servierlöffel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Verwenden Sie die Löffel niemals für heiße Flüssigkeiten über 100 °C.
- Die Löffel sind nicht mikrowellengeeignet.
- Reinigen Sie die Löffel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und Seife.
- Vermeiden Sie es, die Löffel in der Spülmaschine zu reinigen, um Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

Material: Edelstahl

Anzahl der Teile: 4

Größe der Löffel: 27 cm (Länge)

Farbe: Edelstahl poliert

4. Einrichtung und Installation

1. Öffnen Sie die Verpackung und entnehmen Sie die Servierlöffel.
2. Überprüfen Sie alle Teile auf Schäden oder Mängel.
3. Reinigen Sie die Servierlöffel wie oben beschrieben, bevor Sie sie verwenden.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Löffel für die Zubereitung und das Servieren von Speisen.
- Achten Sie darauf, die Löffel in der richtigen Position zu halten, um ein Verrutschen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Servierlöffel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Löffel sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Löffel an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

Problem: Löffel hinterlassen Flecken.

Lösung: Verwenden Sie zur Reinigung ein hochwertiges Reinigungsmittel und trocknen Sie die Löffel sofort ab.

Problem: Löffel sind schwer zu handhaben.

Lösung: Überprüfen Sie, ob die Löffel korrekt in der Hand gehalten werden, um eine bessere Handhabung zu gewährleisten.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Servierlöffel in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahlprodukten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen, wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das 4-teilige Servierlöffel-Set entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 4-delige dienlepel set - DEEP SELTG46

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de 4-delige dienlepel set DEEP SELTG46. Deze lepelset is ontworpen voor gebruik in diverse culinaire omgevingen. De lepels zijn ideaal voor het serveren van verschillende gerechten, van soepen tot salades.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de lepels alleen voor hun bedoelde doel.
- Controleer voor elk gebruik op eventuele schade. Gebruik de lepel niet als deze beschadigd is.
- Vermijd het gebruik van scherpe of metalen voorwerpen op de lepels om krassen te voorkomen.
- Houd de lepels buiten bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Reinig de lepels voor en na elk gebruik om hygiëne te waarborgen.
- Vermijd oververhitting. Gebruik de lepels niet in een oven of op een grill.
- Bij slippy en warme gerechten, wees voorzichtig om te voorkomen dat de lepel uit je hand glijdt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Kleur: Zilver
- Afmetingen lepel: 30 cm
- Gewicht: 200 gram per lepel
- Set bevat: 4 stuks

4. Setup en installatie

De 4-delige dienlepel set vereist geen complexe installatie. Volg deze stappen voor gebruik:

1. Haal de lepels uit de verpakking.
2. Controleer elke lepel op eventuele zichtbare schade.
3. Plaats de lepels op een geschikte plek waar ze gemakkelijk toegankelijk zijn tijdens het serveren.
4. De lepels zijn klaar voor gebruik.

5. Operatie

Gebruik de lepels om gerechten op te scheppen en te serveren. Zorg ervoor dat je de lepel goed vasthoudt bij gebruik om morsen te voorkomen.

6. Reiniging en onderhoud

- Was de lepels na elk gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die krassen kunnen veroorzaken.
- De lepels zijn vaatwasser bestendig, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.
- Droog de lepels goed af na het schoonmaken en bewaar ze op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lepels zijn verkleurd.
Oplossing: Zorg ervoor dat je de lepels meteen na gebruik wast en laat geen etensresten zitten.
- Probleem: Lepels zijn beschadigd.
Oplossing: Als een lepel beschadigd is, stop dan met het gebruik ervan en neem contact op voor ondersteuning.

8. Afvalverwerking

Gooi de lepels weg volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. De lepels zijn recyclebaar, zorg ervoor dat je ze correct sorteert.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact op met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchara de Servicio Profunda (SETG46)

1. Información General

Este producto es un conjunto de cucharas de servicio profundas diseñadas para facilitar el servicio de alimentos en diversas situaciones, incluidas comidas familiares y eventos. Fabricadas con materiales de alta calidad, estas cucharas son ideales para servir sopas, guisos, y otros platos líquidos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice las cucharas solamente para el propósito indicado. No las use para cocinar o calentar alimentos en utensilios calientes.
- Manejo: Mantenga las cucharas fuera del alcance de los niños. Supervise su uso para evitar accidentes.
- Limpieza: Después de su uso, limpie las cucharas para evitar acumulación de bacterias.
- Temperaturas: No exponga las cucharas a temperaturas extremas (más allá de 70°C) para preservar su integridad estructural.
- Inspección Visual: Revise las cucharas antes de cada uso. Si encuentra daños o deformaciones, no las utilice.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: Longitud: 30 cm
- Peso: 500 g
- Color: Acero inoxidable brillante
- Cantidad en el Set: 4 cucharas

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire las cucharas de su embalaje y estarán listas para su uso inmediato. Asegúrese de lavar las cucharas antes de usarlas por primera vez.

5. Operación

Para servir alimentos, sumerja la cuchara en la comida deseada y levante con cuidado. Puede utilizar la cuchara para porcionar o transferir alimentos a los platos. Después del uso, coloque las cucharas en el lavavajillas o en agua jabonosa para su limpieza.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Se pueden lavar a mano con agua caliente y jabón o en el lavavajillas (recomendado).
- Mantenimiento: Evite el uso de cepillos abrasivos o limpiadores que puedan rayar la superficie. Seque bien las cucharas después de lavarlas para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Manchas o decoloración: Si aparecen manchas, intente limpiar con vinagre y bicarbonato de sodio.
- Dificultad para limpiar: Para la limpieza más profunda, puede utilizar un limpiador específico para acero inoxidable.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, recicle las cucharas de acero inoxidable en el punto de reciclaje designado en su localidad. No deseche el producto en la basura común.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

Gracias por elegir nuestras cucharas de servicio. Disfrute de su experiencia de cocina y servicio.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la cuillère de service profonde en 4 pièces (Seltg46)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre cuillère de service profonde en 4 pièces (Seltg46). Ce produit est conçu pour la cuisine professionnelle et domestique. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, cette cuillère est idéale pour servir des plats en sauce, des soupes et des plats en casserole.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Utilisez la cuillère uniquement pour des aliments. Ne pas l'utiliser pour des substances non alimentaires.
- Chauffage: Ne pas exposer la cuillère à des températures extrêmes (au-delà de 200 °C) pour éviter toute déformation.
- Manipulation: Évitez de laisser des enfants sans surveillance près de produits chauds ou tranchants.
- Nettoyage: Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs lors du nettoyage.
- Stockage: Stockez la cuillère dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité.

3. Présentation du produit et spécifications

La cuillère de service profonde Seltg46 se distingue par les spécifications suivantes :

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : 30 x 10 x 5 cm
- Poids : 200 g
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 200 °C
- Lavable au lave-vaisselle : Oui

4. Installation et configuration

1. Retirez la cuillère de son emballage et retirez tout matériau d'emballage.
2. Avant la première utilisation, lavez la cuillère à l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement.
3. Laissez sécher à l'air libre ou essuyez avec un chiffon propre.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la cuillère :

1. Plongez-la dans le plat à servir.
2. Soulevez délicatement et servez la quantité désirée.
3. Évitez d'utiliser la cuillère pour des plats excessivement durs pour éviter des dommages.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la cuillère après chaque utilisation à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Évitez les éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement après le lavage pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

- Si la cuillère est déformée : Ne pas utiliser. Conservez-la dans un endroit approprié et vérifiez qu'elle ne soit pas exposée à des températures extrêmes.

- Si des taches apparaissent : Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable pour restaurer l'apparence originale.

8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, éliminez la cuillère de manière responsable :

- Vérifiez les réglementations locales pour le recyclage des mobiles en acier inoxydable.
- Évitez de la jeter avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou demande de service après-vente, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cucchiaino di Servizio Profondo GGM Gastro

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Cucchiaino di Servizio Profondo GGM Gastro. Questo prodotto è stato progettato per soddisfare le esigenze di ristorazione professionale e per garantire una lunga durata e resistenza. Utilizzate il cucchiaino in conformità con le istruzioni fornite in questo manuale per ottenere il massimo delle prestazioni.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non immergere o utilizzare il cucchiaino in ambienti con temperature superiori a quelle specificate nelle sezioni di specifiche tecniche.
- Evitare il contatto diretto con fonti di calore per prevenire danni al materiale.
- Non utilizzare il cucchiaino per mescolare ingredienti estremamente caldi o corrosivi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini per evitare incidenti.
- Controllare periodicamente il cucchiaino per segni di usura o danni. In caso di danni, interrompere immediatamente l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: 300 mm
- Peso: 250 g
- Resistente al calore fino a 300°C
- Lavabile in lavastoviglie
- Design ergonomico per un facile utilizzo

4. Installazione e Setup

- Lavare il cucchiaino con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Asciugare completamente con un panno morbido.
- Non è necessaria alcuna installazione. Il cucchiaino è pronto all'uso.

5. Operazione

- Per servire, immergere il cucchiaino negli alimenti e ruotarlo lentamente per prelevare la quantità desiderata.
- Utilizzare il cucchiaino in modo delicato e non forzare contro alimenti solidi o duri per evitare deformazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il cucchiaino a mano con acqua calda e detersivo, oppure utilizzarlo in lavastoviglie.
- Per rimuovere macchie persistenti, utilizzare una soluzione di acido citrico o bicarbonato di sodio.
- Asciugare accuratamente dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cucchiaino presenta segni di ruggine, assicurarsi che sia completamente asciutto dopo il lavaggio.
- In caso di deformazione, non cercare di raddrizzarlo, ma sostituirlo per garantire la sicurezza.

8. Smaltimento

- Non gettare il cucchiaino tra i rifiuti domestici. Riciclare il materiale dell'acciaio inossidabile secondo le normative locali.
- Consultare le linee guida per il riciclo del metallo nella vostra area per una corretta gestione dei rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci all'indirizzo email: info@gmgastro.com oppure al numero di telefono: 0800 7000 220. Il nostro indirizzo è: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.