

# 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: SELTPG27

**(4 pieces) Serving spoon - deep & perforated**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for 4 Pieces Serving Spoon Deep and Perforated (Model: Seltpg27)

## 1. General Information

Thank you for choosing the 4 Pieces Serving Spoon Deep and Perforated from GGM Gastro. This product is designed for professional use in kitchens, enhancing your serving experience with durable and practical utensils.

## 2. Safety Information

- User Responsibility: Ensure that all users read this manual carefully before using the product.
- Personal Safety: Use caution to avoid injury when handling sharp utensils. Always keep out of reach of children.
- Product Integrity: Do not use the spoons for purposes other than serving food. Avoid using them in high-temperature or corrosive environments to maintain their integrity.
- Cleaning Precautions: Always allow the spoons to cool down before cleaning. Handle hot utensils with care.
- Dishwasher Use: While the spoons are dishwasher safe, follow manufacturer guidelines to prevent damage.

## 3. Product Specifications

- Model: Seltpg27
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: Length: 30 cm, Width: 7 cm
- Weight: 200 g per spoon
- Finish: Polished, high-quality surface
- Usage: Versatile for both deep and perforated serving

## 4. Setup and Installation

No assembly is required for the 4 Pieces Serving Spoon Deep and Perforated. Simply remove the spoons from the packaging and they are ready for use. Ensure that they are cleaned and checked for any manufacturing defects before initial use.

## 5. Operation

To use the serving spoons:

1. Select the appropriate spoon for your serving needs—deep for solid foods and perforated for liquids.
2. Scoop the food using a gentle lifting motion.
3. Serve the food onto plates or bowls as required.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Rinse the spoons immediately after use to prevent food residue from hardening.
- Washing: They can be washed by hand with warm, soapy water or placed in the dishwasher.
- Avoid Abrasives: Do not use steel wool or abrasive cleaning agents as they may scratch the surface.
- Drying: Dry the spoons thoroughly after washing to prevent water spots and enhance longevity.

## 7. Troubleshooting

If you encounter issues with the spoons:

- Discoloration: Ensure that the spoons are not exposed to acidic foods for prolonged periods.
- Bending or Warping: Avoid using excessive force when serving. Store in a cool, dry place to maintain shape.
- Rust Spots: If rust appears, immediately clean the affected area with a mixture of vinegar and baking soda, then rinse thoroughly.

## 8. Disposal

Dispose of the serving spoons responsibly. As they are made of stainless steel, consider recycling them according to local regulations when they are no longer usable.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Gebrauchsanweisung für die 4-teilige Servierlöffel-Set (tief und perforiert)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des 4-teiligen Servierlöffel-Sets von GGM Gastro. Dieses Set eignet sich ideal für Restaurants, Buffets oder den Heimgebrauch und bietet sowohl tief als auch perforierte Löffel für verschiedene Anwendungen beim Servieren von Speisen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achtung: Dieses Produkt ist nur für den vorgesehenen Gebrauch bestimmt.
- Richtige Nutzung: Verwenden Sie die Löffel nicht zum Kochen über direkter Hitze oder in extremen Temperaturen.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern, um mögliche Verletzungen zu vermeiden.
- Schäden: Überprüfen Sie das Produkt vor dem Gebrauch auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es Anzeichen von Rissen oder anderen Defekten aufweist.
- Reinigung: Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen, um eine Hygiene und Langlebigkeit des Produktes sicherzustellen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: 4-teiliges Servierlöffel-Set
- Material: Edelstahl
- Größe der tiefen Löffel: 30 cm
- Größe der perforierten Löffel: 30 cm
- Farbe: Silber
- Anzahl: 4 Stück (2 tiefe Löffel, 2 perforierte Löffel)

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Löffel aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Löffel auf mögliche Transportschäden.
- Finden Sie einen geeigneten Aufbewahrungsort in Ihrer Küche oder bei der Veranstaltung, wo die Löffel leicht zugänglich sind.
- Es ist keine spezielle Installation erforderlich, einfach in der gewünschten Anordnung platzieren.

## 5. Bedienung

- Verwenden Sie die tiefen Löffel für das Servieren von Suppen, Eintöpfen oder anderen Flüssigkeiten.
- Nutzen Sie die perforierten Löffel, um Lebensmittel mit Flüssigkeit zu servieren, während die überschüssige Flüssigkeit abfließen kann.
- Reinigen Sie die Löffel nach jedem Gebrauch, um eine hygienische Handhabung zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Löffel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife ab.
- Für eine gründlichere Reinigung können die Löffel in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Vermeiden Sie abrasive Schwämme oder Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie die Löffel vollständig ab, bevor Sie sie wieder lagern.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Löffel rosten.
  - Lösung: Vermeiden Sie den Kontakt mit säurehaltigen Lebensmitteln. Entfernen Sie alle Restfeuchten nach der Reinigung.
- Problem: Löffel haben Flecken.
  - Lösung: Verwenden Sie eine Edelstahlreinigungslösung oder einen speziellen Polierer für Edelstahl.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle und Metallrecycling.
- Bitte beachten Sie, dass der Edelstahl recycelbar ist.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- 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!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor GGM Gastro 4-delige Serveerlepel Set

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro 4-delige Serveerlepel Set. Deze set is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is ideaal voor het serveren van verschillende gerechten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de lepels niet in direct contact komen met open vuur of zeer hoge temperaturen om vervorming te voorkomen.
- Gebruik de lepels alleen voor het beoogde doel om beschadiging of letsel te voorkomen.
- Houd de lepels buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Controleer de lepels regelmatig op tekenen van slijtage; vervang ze indien nodig.
- Bij het gebruik van de perforerende lepel, wees voorzichtig om morsen van hete of scherpe vloeistoffen te vermijden.

### 3. Product Specificaties

- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Aantal stuks: 4
- Afmetingen:
  - Lepel diepte: 6 cm
  - Lepel lengte: 30 cm
- Gewicht: 0,6 kg
- Geschikt voor: Vaatwasser
- Kleur: Zilver

### 4. Installatie en Setup

Geen installatie noodzakelijk. Zorg ervoor dat de lepels goed worden gewassen voordat ze voor het eerst worden gebruikt.

### 5. Bediening

Gebruik de serveelepels om verschillende gerechten te serveren, zoals soepen, sauzen of andere voedingswaren. Volg de aanwijzingen voor veilig gebruik en verzorg altijd een hygiënische werkomgeving tijdens het serveren.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de lepels altijd na elk gebruik met warm zeepwater.
- Ze zijn vaatwasmachinebestendig, maar om de glans te behouden, is handafwas aanbevolen.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Droog de lepels goed af om vlekken en waterdruppels te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Lepels zijn verkleurd.

Oplossing: Zorg ervoor dat ze niet in contact komen met zure of sterke chemicaliën. Reinig ze met een mild schoonmaakmiddel.

- Probleem: Lepels zijn vervormd.

Oplossing: Dit kan optreden door hoge temperaturen. Vervang als ze niet meer bruikbaar zijn.

### 8. Afvalverwerking

Bij het weggooien van het product, volgt u de lokale richtlijnen voor recycling van metalen. Maakt u het product niet kapot voordat u het weggooit om letsel te voorkomen.

### 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cucharas de Servicio (4 Piezas) - Seltpg27

## 1. Información General

Gracias por adquirir las cucharas de servicio Seltpg27. Este conjunto de cuatro cucharas es ideal para servir y mezclar alimentos en diversas ocasiones, tanto profesionales como en el hogar. Fabricadas con materiales de alta calidad, son resistentes y funcionales.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencia de Quemaduras: Las cucharas pueden calentarse si se utilizan con alimentos calientes; tómese precaución al manosearlas.
- Uso Apto: Solo use las cucharas para el propósito para el que han sido diseñadas. No para uso en objetos afilados o calientes.
- Manejo Seguro: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Inspección: Revise el producto regularmente para detectar signos de daño o desgaste. En caso de daños, no utilice el producto.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar las cucharas adecuadamente antes y después de su uso para evitar la contaminación cruzada.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Tamaño de las cucharas: 28 cm de largo
- Tipo: Perforadas y profundas
- Número de piezas: 4
- Uso: Servir sopas, ensaladas, pastas y más.

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire las cucharas del paquete y estarán listas para usar. Asegúrese de que estén limpias antes de usarlas por primera vez.

## 5. Operación

Para utilizar las cucharas, simplemente sumérgalas en el alimento que desee servir. Su diseño perforado permite escurrir líquidos al servir alimentos como pasta o ensaladas. Después de usarlas, colóquelas en el lavavajillas o lávelas a mano con agua tibia y jabón.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave siempre las cucharas con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Puede utilizar el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida del producto.
- Evite el uso de productos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Almacénelas en un lugar seco y fresco.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Las cucharas están descoloridas.  
Solución: Esto puede ser resultado de productos químicos. Lave con una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Problema: Las cucharas tienen manchas de óxido.  
Solución: Limpie con vinagre blanco o un limpiador específico para acero inoxidable.

## 8. Descarte

Cuando ya no necesite las cucharas, descarte el producto en un contenedor de reciclaje adecuado. Recuerde que los materiales metálicos se pueden reciclar.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita más información, no dude en comunicarse con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit - Cuillère de Service Profonde et Perforée

### 1. Informations Générales

Merci de choisir la Cuillère de Service Profonde et Perforée de GGM Gastro. Cet outil de cuisine est conçu pour une utilisation professionnelle dans la restauration, offrant durabilité et performance pour le service de vos plats.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement la cuillère à des fins pour lesquelles elle a été conçue.
- Ne pas immerger la cuillère dans des liquides à une température supérieure à 100°C.
- Tenir hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Vérifiez régulièrement l'état de la cuillère pour détecter tout signe d'usure ou de dommage avant utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface de la cuillère.
- Évitez les chocs violents qui pourraient endommager le produit.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : Longueur 27 cm
- Type : Cuillère profonde et perforée
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 180°C
- Poids : 0.4 kg
- Facilité d'utilisation : Conception ergonomique

### 4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement la cuillère de son emballage et inspectez le produit pour toute anomalie.
2. Il n'est pas nécessaire d'installer la cuillère, elle est prête à être utilisée dès sa réception.
3. Placez la cuillère à un endroit accessible dans votre cuisine, à proximité de votre zone de préparation des aliments.

### 5. Fonctionnement

- Plongez la cuillère dans le liquide ou les aliments que vous souhaitez servir.
- Laissez égoutter le liquide excédentaire grâce aux perforations.
- Servez les aliments avec précision et facilité.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la cuillère à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage en profondeur, elle peut être placée au lave-vaisselle.
- Séchez bien la cuillère avant de la ranger pour éviter la formation de rouille.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives pour préserver la finition.

### 7. Dépannage

- Si la cuillère présente une odeur désagréable, un lavage sérieux avec un nettoyant doux est recommandé.
- En cas de rayure visible, remplacez-la pour garantir la sécurité des aliments.
- Si vous constatez une déformation due à une exposition excessive à la chaleur, cessez immédiatement son utilisation.

### 8. Élimination

- À la fin de sa durée de vie, éliminez la cuillère conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- En raison de son matériau en acier inoxydable, il est recyclable.

### 9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi GGM Gastro pour vos besoins culinaires.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cucchiali da portata (set di 4) - Seltpg27

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso dei Cucchiali da portata Seltpg27. Questo set è progettato per offrirvi un'esperienza di servizio comoda e pratica, ideale per ristoranti, eventi e utilizzo domestico.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Utilizzare il prodotto solo per scopi previsti, evitando il contatto con sostanze chimiche aggressive.
- Non utilizzare a temperature superiori a 100°C per evitare deformazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini per prevenire infortuni.
- Verificare che non ci siano danni visibili prima di utilizzare il prodotto. In caso di danni, non utilizzarlo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 30 cm x 7 cm
- Design: Manico ergonomico
- Funzionalità: Cucinare e servire, sia profondi che forati per diversi tipi di cibo
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Resistente al calore: Sì

## 4. Installazione e Montaggio

Non richiede alcun montaggio. I cucchiali possono essere utilizzati direttamente dal pacchetto dopo la rimozione dell'imballaggio. Assicurarsi di pulirli prima del primo utilizzo.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il cucchiaino per servire zuppe, stufati e altri cibi.
- Per i cucchiali forati, utilizzare per servire cibi fritti o cotti e permettere il drenaggio dell'olio.
- Lavare a mano o in lavastoviglie dopo l'uso per mantenerne la qualità.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente per evitare macchie d'acqua.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi per evitare graffi sulla superficie.

## 7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Macchie persistenti sui cucchiali.

Soluzione: Provare a immergerli in acqua calda e aceto per alcune ore, quindi lavare normalmente.

Problema: Deformazione del manico.

Soluzione: Se esposto a temperature eccessive, verificare la corretta temperatura e conservazione del prodotto.

## 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali sui rifiuti. Se non si utilizza più il prodotto, assicurarsi di riciclarlo se possibile, dato che il materiale è in acciaio inox.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o domande, è possibile contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania