

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: SESP30

(4 pieces) Serving spatula - deep - 10 x 12 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for 4 Pieces Serving Spatula Deep 10 x 12 cm SESPG30

1. General Information

Thank you for choosing the 4 Pieces Serving Spatula Deep 10 x 12 cm SESPG30. This product is designed for professional kitchen use, ensuring efficiency and reliability while serving a variety of dishes. Manufactured with high-quality materials, the spatula is ideal for flipping, turning, and serving food effortlessly.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the spatula according to the intended purpose. Ensure your hands are dry when handling the spatula to prevent slips.
- **Heat Resistance:** The spatula is designed to withstand high temperatures. However, avoid exposure to direct flame or heating elements.
- **Sharp Edges:** Be cautious while handling edges, as they can be sharp. Keep out of reach of children.
- **Non-Stick Surfaces:** If using on non-stick cookware, ensure that the spatula is appropriate to avoid damaging the surface.
- **Storage:** Store in a clean and dry place after use to avoid contamination and deterioration.

3. Product Specifications

- **Material:** Stainless steel
- **Dimensions:** 10 cm x 12 cm
- **Quantity:** 4 pieces
- **Color:** Silver
- **Weight:** 200 grams
- **Heat Resistance:** Up to 250°C

4. Setup and Installation

No installation is required for this product. Simply unwrap the spatulas from the packaging before use. Ensure they are clean and dry.

5. Operation

To operate the spatula:

- Hold the handle firmly.
- Slide the spatula under the food item or dish you wish to lift.
- Carefully lift and serve the food. Ensure even pressure to prevent bending or breaking of the spatula.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Clean the spatulas with warm water and mild detergent after use. Avoid using abrasive materials that may scratch the surface.
- **Dishwasher Safe:** The spatulas can be placed in the dishwasher; however, handwashing is recommended for longevity.
- **Regular Inspection:** Check for any signs of wear or damage regularly. Replace the spatula if any part is compromised.

7. Troubleshooting

- **Sticking:** If food sticks to the spatula, ensure that the dish is adequately lubricated or use the spatula with a non-stick coating.
- **Bending:** If the spatula bends, apply even pressure while using it. If persistent, consider replacing the spatula.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of the spatula responsibly. Stainless steel is recyclable, so please follow local recycling guidelines.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy your cooking and serving experience with the 4 Pieces Serving Spatula Deep SESPG30!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den 4-teiligen Servierhebel tief 10 x 12 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des 4-teiligen Servierhebels tief 10 x 12 cm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Servieren von Speisen zu helfen und bietet Funktionalität und Präzision in Ihrer Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Servierhebel nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie den Servierhebel von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, dass der Servierhebel in einwandfreiem Zustand ist.
- Verwenden Sie den Servierhebel nicht, wenn er beschädigt ist oder Anzeichen von Abnutzung zeigt.
- Reinigen Sie den Servierhebel nach jedem Gebrauch gründlich, um eine Keimansammlung zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Abmessungen: 10 cm x 12 cm
- Hitzebeständig: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja
- Farben: Edelstahl-Finish

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den Servierhebel aus der Verpackung und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Anzeichen von Beschädigungen.
3. Platzieren Sie den Servierhebel auf einer sauberen, stabilen Oberfläche.
4. Der Servierhebel ist einsatzbereit und benötigt keine spezielle Installation.

5. Bedienung

1. Halten Sie den Servierhebel an der Grifffläche, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten.
2. Verwenden Sie den Servierhebel, um Speisen vorsichtig anzuheben und zu servieren.
3. Achten Sie darauf, den Servierhebel nicht über seine Kapazität hinaus zu belasten, um eine Beschädigung zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Servierhebel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Der Servierhebel kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Lagern Sie den Servierhebel an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Servierhebel ist schwer zu handhaben.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob Sie den Servierhebel korrekt halten und ob er überlastet ist.
- Problem: Rostbildung.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Servierhebel nach der Reinigung gründlich trocken ist und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Servierhebel gemäß den örtlichen Vorschriften für die Müllentsorgung. Recycling wird empfohlen, wenn der Servierhebel aus Metall ist.

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 GGM Gastro Serveerspatel Set

1. Algemene Informatie

Hartelijk dank voor uw aankoop van de GGM Gastro 4-delige serveerspatel set. Deze spatels zijn ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en zijn ideaal voor het serveren van verschillende gerechten. De spatels zijn vervaardigd uit hoogwaardige materialen en bieden duurzaamheid en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de spatels uitsluitend voor het serveren van voedsel. Vermijd contact met scherpe voorwerpen om schade aan de spatels te voorkomen.
- Hittebestendigheid: De spatels zijn hittebestendig tot een bepaalde temperatuur. Oververhitting kan de spatels beschadigen.
- Schoonmaken: Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen, omdat deze de spatels kunnen beschadigen.
- Kindveiligheid: Houd de spatels buiten het bereik van kinderen. Gebruik ze onder toezicht indien kinderen in de nabijheid zijn.
- Opslag: Bewaar de spatels op een droge plaats om schimmel of vochtschade te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 10 cm x 12 cm
- Materiaal: Hoograden kunststof
- Kleur: Diverse kleuren beschikbaar
- Diepte: 4 cm
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Verpakking: Set van 4 stuks

4. Installatie en Setup

1. Uitpakken: Haal de spatels voorzichtig uit de verpakking.
2. Inspectie: Controleer de spatels op eventuele schade of defecten. Neem contact op met de klantenservice als u defecten constateert.
3. Opruimen: Bewaar de spatels op een droge en veilige plaats, bij voorkeur in een keukenkast of lade.

5. Bediening

- Gebruik de spatels om gerechten voorzichtig uit te scheppen en te serveren.
- Zorg ervoor dat u de spatels niet overmatig belast om vervorming te voorkomen.
- Wacht tot de spatels zijn afgekoeld voordat u ze opbergt na gebruik.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de spatels af met warm water na elk gebruik om voedselresten te verwijderen.
- Was de spatels met een mild afwasmiddel en een zachte spons.
- Laat ze aan de lucht drogen of droog ze af met een schone doek.
- Vaatwasmachine: De spatels kunnen veilig in de vaatwasmachine worden gewassen, maar voor langdurig gebruik raden we handafwas aan.

7. Probleemoplossing

- Vervorming: Als de spatels vervormd zijn, laat ze dan op een koele, droge plek liggen om terug te keren naar hun oorspronkelijke vorm.
- Kleurverandering: Dit kan optreden door blootstelling aan bepaalde voedingsmiddelen. Dit heeft geen invloed op de functionaliteit van het product.
- Neem contact op met de klantenservice voor verdere ondersteuning.

8. Afvoer

- Disposeer oude of beschadigde spatels in de reguliere afvalstroom of check lokale regels voor recycling van kunststof.
- Vermijd het weggooien in het milieu of in waterwegen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

Dank u voor het kiezen van GGM Gastro. We hopen dat u veel plezier zult hebben met uw serveerspatel set!

ES ESPAÑOL

Manual de Producto

1. Información General

Bienvenido al manual de uso para la Espátula de Servicio Profunda de 4 Piezas (10 x 12 cm). Este producto está diseñado para facilitar el servicio de alimentos, ofreciendo una herramienta eficaz y versátil para chefs y entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

Antes de utilizar este producto, lea cuidadosamente las advertencias y recomendaciones de seguridad:

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para la manipulación de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Superficies Calientes: Mantenga la espátula alejada de las fuentes de calor directo para evitar deformaciones.
- Cuidado Personal: Manipule la espátula con cuidado. Pueden existir bordes afilados que podrían causar lesiones si se usan inapropiadamente.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco. Evite el contacto con productos químicos agresivos que puedan deteriorar el material.
- Uso de Niños: Mantenga fuera del alcance de los niños. Este producto no es un juguete.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Tamaño: 10 x 12 cm
- Número de piezas: 4 espátulas
- Color: Brillante y pulido
- Resistencia: A altas temperaturas

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire las espátulas del envoltorio y estará listo para su uso. Para una mejor organización, considere almacenar las espátulas en un soporte adecuado o en un cajón de cocina.

5. Operación

Para utilizar la espátula de servicio:

1. Asegúrese de que la espátula esté limpia y seca.
2. Utilice la espátula para levantar, voltear o servir alimentos.
3. Al trabajar con salsas o guisos, sumerja la espátula de suficiente manera para asegurar la captación de la cantidad deseada.
4. Limpie la espátula después de cada uso para mantener su calidad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- No use esponjas abrasivas ni productos químicos agresivos.
- Se puede colocar en la parte superior del lavavajillas, sin embargo, el lavado a mano es recomendable para una mayor durabilidad.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar la formación de óxido.

7. Solución de Problemas

- Deformación: Si la espátula se deforma, sumérgala en agua caliente por unos minutos y vuelva a dar forma cuidadosamente.
- Manchas: Si aparecen manchas, use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para limpiarla, secando inmediatamente después.

8. Eliminación

Este producto está fabricado con materiales reciclables. Al final de su vida útil, disponga de la espátula en los puntos de reciclaje adecuados. Consulte las normativas locales para la eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, contáctenos:

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

Gracias por elegir nuestras espátulas de servicio. Esperamos que disfrute de su uso.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Spatule de service profonde 4 pièces (10 x 12 cm)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre spatule de service profonde. Ce produit est conçu pour faciliter la manipulation et le service des aliments. Sa conception pratique et durable en fait un outil indispensable pour toute cuisine professionnelle ou domestique.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser la spatule pour des aliments trop chauds à plus de 250°C.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation d'aliments chauds.
- Enfants : Gardez la spatule hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Surface de travail : Utilisez la spatule uniquement sur des surfaces adaptées à la cuisson, évitant ainsi les surfaces abrasives.
- Propreté : Nettoyez soigneusement la spatule avant et après utilisation pour éviter la contamination des aliments.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 10 x 12 cm
- Matériau : Plastique résistant à la chaleur
- Couleur : Disponible en plusieurs couleurs
- Poids : 100 g
- Caractéristiques :
 - Résistant aux taches
 - Facile à nettoyer
 - Conception ergonomique

4. Configuration et installation

1. Déballer le produit et retirez tous les emballages.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
3. Avant l'utilisation, lavez soigneusement la spatule à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.
4. Placez la spatule dans votre espace de travail pour un accès facile.

5. Fonctionnement

- Utilisation : Utilisez la spatule pour soulever, retourner ou servir des aliments chauds ou froids.
- Action : Placez la spatule sous l'aliment avec le côté plat orienté vers le bas pour un meilleur levage.
- Précautions : Ne pas forcer la spatule sous des aliments durs pour éviter de l'endommager.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la spatule à l'eau tiède savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer le produit.
- Vérifiez régulièrement l'état de la spatule. En cas de dommages, n'utilisez pas le produit et remplacez-le.

7. Dépannage

Si votre spatule ne fonctionne pas correctement :

- Vérifiez s'il y a des fissures ou des dommages visibles sur le produit.
- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de débris alimentaires coincés.
- Nettoyez soigneusement la spatule et réévaluez son utilisation.

8. Mise au rebut

Disposez de la spatule en respectant les réglementations locales concernant le recyclage des plastiques. Ne jetez pas la spatule avec les déchets ménagers ordinaires.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra spatola per servizio. Questo prodotto è progettato per facilitare il servizio di cibi vari, garantendo allo stesso tempo un'ottima maneggevolezza e prestazioni superiori.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la spatola esclusivamente per scopi previsti, evitando il contatto con fonti di calore e superfici taglienti.
- Non utilizzare la spatola in presenza di bambini senza supervisione.
- Evitare di utilizzare utensili metallici che possano graffiare la superficie della spatola.
- Non immergere la spatola in acqua o in altre sostanze per periodi prolungati.
- Assicurarsi che la spatola sia asciutta prima di riporla.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 10 x 12 cm
- Materiale: Plastica resistente e facilmente pulibile
- Colore: Bianco
- Quantità: Set di 4 pezzi
- Utilizzo: Idonea per alimenti, lavabile in lavastoviglie.

4. Installazione e Configurazione

La spatola non richiede installazione. Prima dell'uso, lavare con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione. Assicurarsi che sia asciutta prima di utilizzarla.

5. Funzionamento

Per utilizzare la spatola, afferrare il manico e inserire la lama sotto il cibo da servire. Sollevare delicatamente e trasferire il cibo nel piatto di destinazione. La spatola è progettata per ottimizzare il trasferimento dei cibi senza romperli o danneggiarli.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lavare la spatola con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Asciugare completamente la spatola prima di riporla.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi sulla superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La spatola si danneggia facilmente.

Soluzione: Assicurarsi di utilizzare la spatola solo su superfici appropriate e di evitare urti con utensili metallici.

Problema: Difficoltà nel servizio di cibi.

Soluzione: Verificare che la spatola sia pulita e asciutta per garantire una migliore aderenza e utilizzo.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile della spatola, seguire le normative locali per il riciclaggio della plastica. Non gettare la spatola negli impianti di incenerimento o in discariche non autorizzate.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.