

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: SGB

Stainless Steel Scraper - Smooth



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Scraper Smooth SGB

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Scraper Smooth SGB. This tool is designed to provide efficient scraping of surfaces, making it ideal for kitchens, bakeries, and food preparation areas. Crafted from high-quality stainless steel, this product ensures durability and resistance to corrosion, contributing to its long-lasting performance.

2. Safety Information

- **Personal Safety:** Always wear appropriate safety gear, including gloves and non-slip footwear, while using the scraper.
- **Usage:** Use the scraper only for its intended purpose. Do not use it on surfaces that could be damaged or where significant force is required.
- **Handling:** Handle the scraper with care. The blade is sharp. Avoid direct contact with the edge to prevent cuts.
- **Storage:** Store the scraper in a safe, dry place out of reach of children. Ensure it is placed in a protective sheath or covered to avoid accidental injury.
- **Maintenance:** Regularly check for any signs of wear or damage. Do not use a damaged scraper. Dispose of it properly.

3. Product Specifications

- **Material:** Stainless Steel
- **Length:** 120 mm
- **Width:** 60 mm
- **Thickness:** 3 mm
- **Weight:** 200 g

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the scraper from its packaging. Ensure no packaging materials are left on the product.
2. **Inspection:** Inspect the scraper for any visible damage. Check the blade for sharpness and ensure all components are intact.
3. **Usage Preparation:** Before using the scraper, ensure the area is clear of debris and that you have followed all safety information.

5. Operation

1. **Correct Grip:** Hold the scraper by the handle firmly, ensuring your fingers are away from the blade's edge.
2. **Scraping Action:** Position the blade at a comfortable angle against the surface you wish to scrape. Apply gentle pressure and move in a controlled manner.
3. **Efficiency:** For best results, maintain a steady motion. Do not apply excessive force, as this can lead to damage to both the scraper and the surface.

6. Cleaning and Maintenance

- **After Use:** Clean the scraper with warm soapy water and a soft cloth. Avoid abrasive cleaners that could scratch the stainless steel.
- **Sanitizing:** To sanitize, you can use a mild solution of vinegar or a commercial sanitizing agent suitable for food preparation areas.
- **Drying:** Dry thoroughly after cleaning to prevent water spots or rust.
- **Storage:** Store the scraper in a dry place. Consider using a blade guard for added protection.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Scraper blade becoming dull
Solution: Sharpen the blade using a fine sharpening stone or replace the scraper if damage is significant.
- **Issue:** Difficulty in scraping surfaces
Solution: Check if the blade is clean and free from any food particles or residue that may hinder its scraping ability.

8. Disposal

When disposing of the scraper, follow local regulations regarding stainless steel products. If the scraper is damaged beyond repair, please recycle it responsibly or dispose of it in accordance with your local waste management guidelines.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your trust in our product. Enjoy your Stainless Steel Scraper Smooth SGB!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Edelstahl-Schaber Smooth SGB

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Edelstahl-Schabers Smooth SGB. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um maximale Effizienz und Langlebigkeit zu gewährleisten. Es eignet sich ideal für die Reinigung von Oberflächen in der Gastronomie und im Lebensmittelbereich.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, den Schaber nur auf geeigneten Oberflächen zu verwenden.
- Halten Sie den Schaber außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie den Schaber nicht auf heißen oder zerbrechlichen Oberflächen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Tragen Sie beim Gebrauch Handschuhe, um Verletzungen durch scharfe Kanten zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Schabers. Bei Anzeichen von Beschädigungen oder Abnutzung sollte er nicht mehr verwendet werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 10 x 15 cm
- Gewicht: 200 g
- Anwendung: Professionelle Reinigung von Oberflächen
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Stellen Sie sicher, dass der Schaber vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt wird.
- Lagern Sie den Schaber an einem trockenen und sicheren Ort, um die Klinge zu schützen.

5. Bedienung

- Halten Sie den Schaber mit einer Hand am Griff.
- Verwenden Sie gleichmäßigen Druck, um Schmutz oder Ablagerungen von der Oberfläche zu entfernen.
- Arbeiten Sie in einer gleichmäßigen Bewegung, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schaber nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie den Schaber nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie den Schaber an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Wenn der Schaber nicht richtig funktioniert, überprüfen Sie, ob die Klinge beschädigt oder abgenutzt ist.
- Bei Beschädigungen ersetzen Sie den Schaber umgehend.
- Bei weiteren Problemen kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Schaber gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahlprodukte.
- Achten Sie darauf, umweltfreundliche Entsorgungsmethoden zu verwenden.

9. Kontakt

Wenn Sie Fragen oder Anliegen haben, wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf und lesen Sie es vor der Verwendung Ihres Edelstahl-Schabers Smooth SGB vollständig durch.

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de RVS Schrapper Smooth SGB

1. Algemene Informatie

De RVS Schrapper Smooth SGB is een professioneel gereedschap ontworpen voor het effectief en veilig schrobben en reinigen van verschillende oppervlakken. De schrapper is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal voor duurzaamheid en uitstekende prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik Beschermende Kleding: Draag altijd geschikte beschermende kleding, zoals handschoenen en een schort, om persoonlijke letsels te voorkomen.
- Let op Snijwonden: De scherpe rand van de schrapper kan snijwonden veroorzaken. Gebruik de schrapper alleen zoals aangegeven.
- Houd Buiten Bereik van Kinderen: Bewaar de schrapper op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Controleer op Beschadigingen: Inspecteer de schrapper voor gebruik op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde gereedschappen.
- Vermijd Overmatige Kracht: Gebruik geen overmatige kracht bij gebruik om letsel aan uzelf of schade aan het oppervlak te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 150 x 100 mm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en Setup

De RVS Schrapper Smooth SGB vereist geen lange installatieprocedure. Volg deze stappen:

1. Verwijder de schrapper uit de verpakking.
2. Controleer of de schrapper vrij van beschadigingen is.
3. Kies een geschikte werkplek met een stevig en gelijkmatig oppervlak.
4. Houd de schrapper met de handvat vast en zorg ervoor dat de scherpe rand naar beneden gericht is.

5. Gebruik

- Plaats de schrapper op het oppervlak dat gereinigd moet worden.
- Druk de schrapper voorzichtig omlaag en beweeg deze in een rechte lijn om het vuil of residu te verwijderen.
- Voor grotere oppervlakken, werk in secties.

6. Reiniging en Onderhoud

- Spoel de schrapper af met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die het roestvrij staal kunnen beschadigen.
- Droog de schrapper grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de schrapper op een droge plaats.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Schrapper glijdt over het oppervlak zonder schoonmaakresultaat.
Oplossing: Controleer of de schrapper stevig wordt vastgehouden en pas de druk aan.
- Probleem: Beschadiging aan het oppervlak.
Oplossing: Vermijd gebruik op kwetsbare oppervlakken of pas de techniek aan om overtollige druk te vermijden.

8. Afvoer

- Als de schrapper aan het einde van zijn levensduur is, draai het handvat van het gereedschap af en zorg ervoor dat alle delen worden gerecycled waar mogelijk.
- Gooi de schrapper niet in de reguliere huisvuil; volg de richtlijnen van uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor het veilig afvoeren van metaalproducten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Raspador de Acero Inoxidable Liso SGB

1. Información General

El raspador de acero inoxidable liso SGB es una herramienta de alta calidad diseñada para facilitar la limpieza y el manejo de alimentos en cocinas profesionales y comerciales. Su construcción de acero inoxidable garantiza durabilidad y resistencia a la corrosión.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto debe ser utilizado únicamente para los fines especificados. El uso indebido puede ocasionar lesiones o daños.
- Peligro de Cortes: Las hojas del raspador son afiladas. Mantenga fuera del alcance de los niños. Use guantes de protección al manejar el raspador.
- Superficies Calientes: Evite el contacto con superficies calientes. Asegúrese de que la superficie que se va a limpiar esté a una temperatura segura.
- Almacenamiento: Guarde el raspador en un lugar seco y seguro cuando no esté en uso.
- Inspección Regular: Verifique regularmente el estado del raspador. Si presenta daños o el filo está gastado, no lo utilice y póngase en contacto con el fabricante.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 150 x 100 mm
- Peso: 0.5 kg
- Uso: Ideal para la limpieza de superficies y la manipulación de alimentos
- Resistente a la corrosión y fácil de limpiar

4. Configuración e Instalación

- Desembale cuidadosamente el raspador de su embalaje.
- Asegúrese de que no haya piezas dañadas.
- No requiere instalación adicional. El producto está listo para usarse directamente.
- Para un uso óptimo, colóquelo en un lugar accesible de su cocina.

5. Operación

- Sujete el raspador por el mango.
- Aplique una ligera presión y deslice el raspador sobre la superficie a limpiar.
- Realice movimientos uniformes para una limpieza eficiente.
- Puede utilizarlo en superficies frías o cálidas, asegurándose de no aplicar demasiada presión en áreas delicadas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el raspador después de cada uso con agua tibia y jabón.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inox.
- Se recomienda secar bien el raspador después de lavarlo para evitar manchas de agua.
- Inspeccione el raspador periódicamente y limpie cualquier residuo que pueda quedar.

7. Solución de Problemas

- Problema: El raspador no limpia correctamente.
Solución: Asegúrese de que está utilizando la presión adecuada y que la superficie no tiene residuos pegados.
- Problema: El filo ha perdido su eficacia.
Solución: Reemplace el raspador si muestra signos de desgaste significativo.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, elimine el raspador de acuerdo con las normativas de reciclaje de metales en su área.
- No deseche el raspador en basura orgánica o en el medio ambiente.

9. Contacto

Para más información, asistencia o partes, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Grattoir en Acier Inoxydable Lisse SGB

1. Informations Générales

Le grattoir en acier inoxydable lisse SGB est un outil essentiel pour les professionnels de la cuisine et de la restauration. Conçu pour un usage intensif, ce grattoir est idéal pour le nettoyage des surfaces de travail et l'élimination des résidus alimentaires. Sa fabrication en acier inoxydable garantit durabilité et résistance à la corrosion.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le grattoir sur des surfaces sensibles à rayer.
- Gardez le grattoir hors de portée des enfants.
- Lors de l'utilisation, tenez le grattoir fermement pour éviter tout accident.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants ou d'autres outils ménagers avec le grattoir.
- Après utilisation, éteindre les appareils et les surfaces de cuisson avant de les nettoyer.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité du grattoir pour éviter les blessures causées par des bords tranchants endommagés.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 10 cm x 6 cm
- Couleur : Acier inoxydable poli
- Poids : 200 g
- Utilisation : Professionnelle
- Résistance : Haute température

4. Installation et Mise en Place

1. Assurez-vous que votre espace de travail est propre et sec.
2. Retirez le grattoir de son emballage.
3. Placez le grattoir sur une surface plane pour utilisation.
4. Aucune installation supplémentaire n'est nécessaire, le grattoir est prêt à l'emploi.

5. Fonctionnement

- Pour utiliser le grattoir, tenez-le par le manche, inclinez légèrement la lame et faites glisser le grattoir sur la surface à nettoyer.
- Pour des résidus tenaces, appliquez une pression modérée et utilisez des gestes contrôlés.
- Évitez de forcer le grattoir sur des surfaces fragiles.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le grattoir avec de l'eau chaude et du détergent doux après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour éviter de rayer la surface.
- Séchez soigneusement après lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si des résidus alimentaires s'accumulent sur la lame, essayez de les enlever avec de l'eau chaude et un détergent.
- Si le grattoir montre des signes de corrosion, vérifiez que vous l'avez bien nettoyé et séché après chaque utilisation.

8. Élimination

- Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers.
- En fin de vie, apportez le grattoir dans un centre de recyclage approprié pour les matériaux en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le produit, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le grattoir en acier inoxydable lisse SGB. Pour un usage optimal, suivez les instructions fournies dans ce manuel.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Raschietto in Acciaio Inossidabile SGB

1. Informazioni Generali

Il raschietto in acciaio inossidabile SGB è progettato per rimuovere senza sforzo residui di cibo, grasso e altre sostanze dalle superfici di lavoro in cucina. È ideale per l'uso professionale e domestico, offrendo una soluzione efficiente per la pulizia e la manutenzione delle superfici.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Maneggiare il raschietto con attenzione; le lame affilate possono causare ferite.
- Tenere il raschietto lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare in ambienti umidi o bagnati per evitare il rischio di scivolamenti.
- Non utilizzare il raschietto su superfici calde per prevenire danni al prodotto.
- In caso di uso improprio o di danni, non tentare di ripararlo da soli e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 25 cm x 10 cm
- Peso: 500 g
- Colore: Argento
- Uso: Professionale e domestico
- Resistente alla corrosione e facile da pulire

4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi di avere tutti i componenti del prodotto.
- Non è richiesta alcuna installazione speciale; il raschietto è pronto all'uso immediato.
- Verificare che il raschietto sia completamente asciutto prima dell'uso.
- Conservare il raschietto in un luogo asciutto e sicuro quando non in uso.

5. Operazione

- Tenere il raschietto con una mano saldamente per una presa comoda.
- Utilizzare il bordo del raschietto per raschiare delicatamente la superficie desiderata.
- Esercitare una pressione uniforme per ottenere i migliori risultati.
- Per rimuovere il materiale ostinato, ripetere il processo fino a completa rimozione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il raschietto con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Non utilizzare pagliette metalliche o spugne abrasive per pulire la superficie del raschietto.
- Asciugare completamente il raschietto dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Ispezionare regolarmente il raschietto per segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il raschietto presenta segni di ruggine, pulirlo immediatamente e asciugarlo.
- Se le lame non raschiano adeguatamente, potrebbe essere necessario sostituire il raschietto.
- In caso di problemi persistenti, contattare il servizio assistenza per assistenza.

8. Smaltimento

- Il raschietto in acciaio inossidabile è riciclabile.
- Smaltire il prodotto secondo le normative locali in materia di rifiuti.
- Non gettare il raschietto nella spazzatura comune. Considerare il riciclo dell'acciaio inossidabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania