

# ggmgastro

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

## SKU: SGGB

### Stainless Steel Scraper - Grooved



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Stainless Steel Scraper Grooved (SGGB)

### 1. General Information

The Stainless Steel Scraper Grooved (SGGB) is a durable and efficient tool designed for scraping, cleaning, and preparing surfaces in both commercial and domestic settings. Made from high-quality stainless steel, this scraper is ideal for professional kitchens, bakeries, and food processing environments.

### 2. Safety Information

#### - General Safety:

- Always handle the scraper with care to avoid injury.
- Store the scraper in a safe place out of reach of children.

#### - Personal Protective Equipment:

- It is recommended to use protective gloves when handling the scraper to reduce the risk of cuts.

#### - Workplace Safety:

- Ensure the work area is clear of obstacles before using the scraper.
- Do not use the scraper on hot surfaces to prevent burns.

#### - Hygiene:

- Clean the scraper after each use to prevent cross-contamination of food products.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Weight: 0.5 kg
- Dimensions: 30 cm x 15 cm x 2 cm
- Surface: Grooved
- Handle Type: Ergonomic

### 4. Setup and Installation

The Stainless Steel Scraper Grooved (SGGB) requires no installation. It is ready for immediate use upon unboxing. Ensure the scraper is clean before first use. If any packaging materials are present, remove them and dispose of them responsibly.

### 5. Operation

- Hold the handle firmly with one hand while positioning the scraper at an angle suited to the surface being cleaned.
- Use a scraping motion to remove debris effectively.
- For stubborn residues, a slight increase in pressure may be necessary, but avoid excessive force to prevent damage to the surface.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the scraper with warm, soapy water and a soft cloth.
- Rinse thoroughly and dry completely to prevent rusting.
- Do not use abrasive cleaners or scrubbers that may scratch the surface of the scraper.
- Regularly inspect the scraper for signs of wear or damage. Replace if any significant damage is observed.

### 7. Troubleshooting

#### - Issue: Scraper is not effective at removing debris.

Solution: Ensure that the angle of scraping is appropriate and adjust pressure if needed.

#### - Issue: Rust spotted on the scraper.

Solution: Clean immediately with vinegar or baking soda mixed with water. Dry thoroughly after cleaning.

#### - Issue: Handle detached from the blade.

Solution: Check for proper fittings and realign as necessary. If damage is beyond repair, consider contacting customer support.

### 8. Disposal

When disposing of the Stainless Steel Scraper Grooved (SGGB), follow local regulations for stainless steel disposal. If the scraper is damaged beyond repair, recycle the stainless steel responsibly.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Edelstahl-Schaber mit Rillen (SGGB)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Edelstahl-Schaber mit Rillen (SGGB) entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim professionellen Kochen und Zubereiten von Speisen zu helfen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv verwenden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Vorschrift: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Nehmen Sie keine Änderungen oder Modifikationen am Produkt vor.
- Körperliche Sicherheit: Achten Sie beim Umgang mit dem Schaber auf scharfe Kanten, um Verletzungen zu vermeiden. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Temperatur: Verwenden Sie das Produkt nicht bei Temperaturen über 200°C, um Materialschäden zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lagerung: Lagern Sie den Schaber an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Feuchtigkeit, um Rostbildung zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Größe: 15 cm x 10 cm
- Gewicht: 500 g
- Anwendung: Ideal für das Wenden und Bearbeiten von Lebensmitteln in der Gastronomie
- Hygienisch: Leicht zu reinigen und hygienisch im Gebrauch

## 4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie den Schaber vorsichtig aus der Verpackung.
2. Prüfung auf Schäden: Überprüfen Sie das Produkt auf offensichtliche Schäden. Bei Beschädigung verwenden Sie das Produkt nicht.
3. Zubehör: Stellen Sie sicher, dass Ihr Schaber mit dem vorgesehenen Zubehör (sofern vorhanden) geliefert wurde.
4. Montage: Montieren Sie den Schaber auf einer passenden Arbeitsfläche, idealerweise in der Nähe Ihres Herds oder Grillplatzes.

## 5. Betrieb

- Erhitzen: Stellen Sie sicher, dass die Fläche, auf der Sie den Schaber verwenden, sauber und trocken ist.
- Verwendung: Halten Sie den Schaber mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um die Lebensmittel zu bewegen oder zu wenden.
- Sicherheit: Achten Sie darauf, dass der Schaber nicht auf Ihre Haut oder auf andere Materialien stößt, die beschädigt werden könnten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach Gebrauch: Waschen Sie den Schaber unmittelbar nach Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen: Trocknen Sie den Schaber sofort mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Langfristige Lagerung: Ölen Sie die Kanten leicht mit lebensmittelechtem Öl, um Rostbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Rostflecken auf der Oberfläche.  
- Lösung: Reinigen Sie den Schaber gründlich und ölen Sie die Kanten.
- Problem: Der Schaber ist schwer zu handhaben.  
- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Schaber sauber und frei von Ablagerungen ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Richtlinien für die Abfallentsorgung. Edelstahl kann recycelt werden. Achten Sie darauf, das Produkt nicht im normalen Haushaltsmüll zu entsorgen.

## 9. Kontakt

Bei weiteren Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.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 RVS Schroever SGG-B

### 1. Algemene Informatie

De RVS Schroever SGG-B is een professioneel keukengereedschap ontworpen voor het effectief en efficiënt reinigen van oppervlakken. Dit product is ideaal voor gebruik in restaurants, cafés, en andere horecagelegenheden.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product alleen voor het beoogde doel.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Draag altijd geschikte beschermingsmiddelen, zoals handschoenen en een schort, bij gebruik.
- Zorg voor een goed verlichte werkomgeving om ongevallen te voorkomen.
- Controleer het product regelmatig op beschadigingen of slijtage.
- Vermijd contact met scherpe randen en hoeken.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 25 cm x 10 cm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

### 4. Setup en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de schraper op een vlakke en stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor het gebruik van het product.
4. Test de schraper door lichte druk uit te oefenen op een schoon oppervlak, zodat u vertrouwd raakt met het gereedschap.

### 5. Bediening

1. Houd de schraper stevig vast met één hand.
2. Gebruik de andere hand om het oppervlak dat u wilt reinigen goed vast te houden.
3. Beweeg de schraper in een rechte lijn over het oppervlak om vuil en resten te verwijderen.
4. Voor moeilijk te verwijderen vlekken kan extra druk nodig zijn.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak de schraper na elk gebruik schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Droog de schraper grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang het product indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Vuil of restanten worden niet verwijderd.
  - Oplossing: Controleer of er voldoende druk wordt uitgeoefend en probeer het opnieuw.
- Probleem: Schraper raakt versleten of beschadigd.
  - Oplossing: Stop het gebruik en vervang de schraper.

### 8. Afvalverwerking

Gooi dit product niet bij regulier huisafval. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over het recyclen van roestvrij staal.

### 9. Contact

Voor vragen of hulp kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Raspador de Acero Inoxidable Estriado SGG-B

## 1. Información General

El Raspador de Acero Inoxidable Estriado SGG-B es una herramienta esencial para la limpieza y el mantenimiento de superficies. Fabricado con materiales de alta calidad, es resistente y eficiente, diseñado para un uso prolongado en entornos industriales y comerciales.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este raspador está destinado solo para su uso en la limpieza de superficies. No lo utilice para otros fines.
- Protección Personal: Use guantes de protección al manipular el raspador para evitar lesiones.
- Superficies Adecuadas: No emplee el raspador en superficies delicadas o sensibles que puedan dañarse.
- Almacenamiento: Mantenga el raspador en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- Inspección Regular: Revise el raspador antes de cada uso para asegurarse de que no esté dañado. Si hay daños visibles, no lo utilice.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 30 cm de largo
- Características: Superficie estriada para una mejor efectividad en la limpieza
- Uso recomendado: Limpieza de tablas de corte, mesas de trabajo y otras superficies duras

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el raspador de la caja y elimine cualquier material de embalaje.
2. Inspección: Verifique que el raspador esté completo y en buen estado.
3. Ubicación de Uso: Seleccione un área de trabajo adecuada, asegurándose de tener acceso a los productos de limpieza si es necesario.
4. Preparación: Si es necesario, tenga a mano un detergente de limpieza seguro y apropiado para superficies.

## 5. Operación

- Paso 1: Sujete el raspador firmemente por el mango.
- Paso 2: Aplique una presión moderada al raspar la superficie deseada en movimientos lineales para eliminar residuos.
- Paso 3: Limpie el raspador de vez en cuando durante el uso para evitar la acumulación de suciedad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el raspador con agua caliente y detergente suave.
- Enjuague y seque completamente antes de almacenar.
- Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie del raspador.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Residuos quedan en la superficie.
  - Solución: Aumente la presión aplicada o utilice un detergente adicional.
- Problema: El raspador está dañado.
  - Solución: No utilice el raspador y contacte con el servicio al cliente.

## 8. Eliminación

- Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos de metal. Si el raspador está dañado, consúltenos sobre la mejor forma de eliminarlo.

## 9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, comuníquese 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 - Grattoir en Acier Inoxydable Rainuré SGG-B

---

### 1. Informations Générales

Le grattoir en acier inoxydable rainuré SGG-B est un outil de cuisine professionnel conçu pour le nettoyage et l'entretien des surfaces de cuisson grillées et des planchas. Sa construction robuste en acier inoxydable garantit durabilité et résistance à la corrosion.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ne pas utiliser le grattoir pour d'autres applications que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Protection Personnelle : Porter des gants de protection lors de l'utilisation pour éviter les coupures.
- Manipulation : Toujours manipuler le grattoir avec précaution. Évitez les mouvements brusques.
- Conservation : Gardez le grattoir hors de portée des enfants.
- Surfaces Chaudes : Ne pas utiliser sur des surfaces chaudes pour éviter les brûlures.

### 3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 150 mm x 100 mm
- Poids : 500 g
- Utilisation : Pour surfaces de cuisson grillées et planchas
- Type de Produit : Grattoir rayé en acier inoxydable

### 4. Installation et Mise en Place

- Déballage : Retirez le grattoir de son emballage avec précaution.
- Vérification : Inspecter le produit pour tout dommage. En cas de problème, ne pas utiliser et contacter le service client.
- Stockage : Ranger le grattoir dans un endroit sec et propre, loin de la chaleur directe.
- Accessoires : Aucun accessoire nécessaire pour son utilisation.

### 5. Fonctionnement

- Utilisation : Utilisez le grattoir en pression douce sur la surface de cuisson pour enlever les résidus.
- Angle de Gratage : Gardez un angle de 30 à 45 degrés pour un meilleur résultat.
- Technique : Mouvements lents et réguliers pour éviter d'endommager la surface.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Rincez le grattoir sous l'eau chaude après chaque utilisation.
- Détachant : Pour les résidus tenaces, utilisez un nettoyeur doux non abrasif.
- Sécher : Séchez immédiatement après le lavage pour prévenir la corrosion.
- Vérification : Inspectez régulièrement le grattoir pour tout signe d'usure.

### 7. Dépannage

- Problème : Résidus tenaces restent sur la surface.  
- Solution : Utiliser un nettoyeur doux et laisser agir quelques minutes avant de gratter.
- Problème : Le grattoir semble endommagé.  
- Solution : Arrêtez l'utilisation et contactez le service client.

### 8. Élimination

- Déchets : Éliminez le grattoir en acier inoxydable dans un conteneur de recyclage approprié.
- Recyclage : Vérifiez les règlements locaux de recyclage concernant les équipements en métal.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Ce manuel doit être conservé pour référence future.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Raschietto in Acciaio Inossidabile Grooved Sggb

## 1. Informazioni Generali

Il raschietto in acciaio inox Grooved Sggb è uno strumento professionale progettato per facilitare la manipolazione e la pulizia di superfici. Realizzato con materiali di alta qualità, questo prodotto è ideale per ristoranti, cucine commerciali e ambienti di preparazione alimentare.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il raschietto solo per gli scopi previsti.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare il contatto con oggetti appuntiti per prevenire lesioni.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'uso per evitare abrasioni cutanee.
- Non utilizzare il raschietto su superfici calde per prevenire deformazioni.
- Ispezionare il prodotto prima dell'uso. Non utilizzare se danneggiato.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: 30 cm x 10 cm
- Peso: 500 g
- Colore: Acciaio inox
- Tipo: Raschietto con superficie scanalata
- Utilizzo: Pulizia di superfici e preparazione alimentare

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il raschietto dalla confezione con cautela.
2. Controllare che non ci siano parti danneggiate o mancanti.
3. Posizionare il raschietto su una superficie piana e stabile.
4. Non è richiesto alcun montaggio aggiuntivo, il prodotto è pronto per l'uso immediato.

## 5. Operazione

- Impugnare il raschietto saldamente per una migliore presa.
- Utilizzare una traiettoria uniforme per raschiare la superficie desiderata.
- Applicare una pressione moderata per rimuovere residui.
- Risciacquare il raschietto con acqua calda dopo l'uso per mantenerlo pulito.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il raschietto con acqua calda e sapone.
- Asciugare completamente con un panno morbido per evitare la formazione di ruggine.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide per pulire il prodotto.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il raschietto non raschia efficacemente, controllare se la superficie è sporca. Pulire prima di riprovare.
- In caso di deformazione visibile, non utilizzare il prodotto e contattare il supporto clienti.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il raschietto in modo responsabile.
- Consultare le normative locali per il riciclaggio dell'acciaio inossidabile.
- Non gettare il prodotto nei rifiuti indifferenziati.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania