

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: SPP120

Spatula - 12 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Spatula 12 cm (SPP120)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Spatula 12 cm (SPP120). This premium cooking tool is designed for professional kitchen environments and is perfect for flipping, serving, and preparing a variety of foods. Crafted with high-quality materials, the spatula provides durability and ease of use.

2. Safety Information

- Always use the spatula on a flat, stable surface to prevent accidents.
- Handle the spatula with care, particularly when working with hot cookware or ingredients.
- Avoid using the spatula on extremely hot surfaces to prevent damage to the product.
- Keep out of reach of children to prevent misuse or injury.
- Regularly check the spatula for any signs of wear or damage. Do not use if damaged.
- Ensure the spatula is cleaned and stored properly after each use to prevent contamination.

3. Product Specifications

- Model: SPP120
- Length: 12 cm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 100 grams
- Color: Silver
- Heat Resistance: Up to 250°C

4. Setup and Installation

No installation is required for the GGM Gastro Spatula 12 cm (SPP120). It is ready for immediate use upon purchase. Simply remove the spatula from its packaging, ensuring it is clean and undamaged before use.

5. Operation

To use the GGM Gastro Spatula:

- Ensure your cooking surface (pan or griddle) is properly heated and oiled if necessary.
- Insert the spatula under the food item you wish to flip or serve.
- Gently lift the food with the spatula, ensuring adequate support to prevent breakage or spillage.
- Carefully maneuver the spatula to flip or transfer the food item.
- Always maintain a safe distance from heat sources while using.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the spatula thoroughly with warm soapy water to remove food residues.
- For best results, use a non-abrasive sponge to avoid scratching the surface.
- Rinse the spatula under clear water and dry immediately with a soft cloth to prevent water spots.
- Do not place the spatula in a dishwasher as this may cause damage.
- Regularly inspect the spatula for wear and replace it if it shows signs of degradation.

7. Troubleshooting

Issue: Spatula is sticking to food

Solution: Ensure adequate oil or butter is used before cooking. Preheat your surface sufficiently.

Issue: Spatula is damaged or warped

Solution: Remove from use immediately. Inspect for any wear and replace if necessary.

Issue: Difficulty in flipping larger food items

Solution: Use a larger spatula or ensure the food item is properly cut and manageable.

8. Disposal

When the spatula reaches the end of its lifecycle:

- Dispose of it in accordance with local regulations regarding kitchen utensils.
- If made of metal, check for local recycling facilities that accept stainless steel.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für SPATEL 12 CM (SPP120)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des SPATEL 12 CM (SPP120). Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine einfache und effiziente Handhabung in der Küche zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen und die Sicherheit bei der Verwendung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Zweck: Verwenden Sie den SPATEL nur für den vorgesehenen Zweck der Zubereitung von Lebensmitteln.
- Sicherheit bei der Nutzung: Halten Sie den Spatel von Kindern fern. Dieser ist nicht als Spielzeug geeignet.
- Temperaturgrenzen: Verwenden Sie den Spatel nicht auf extrem heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen.
- Reinigung: Reinigen Sie den Spatel vor und nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Bürsten, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Lagerung: Bewahren Sie den Spatel an einem trockenen Ort auf, um Beschädigungen oder Schimmelbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: SPATEL 12 CM (SPP120)
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Länge: 12 cm
- Breite: 4 cm
- Hitzebeständig: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Der SPATEL 12 CM ist sofort einsatzbereit. Es sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich.
- Vor der ersten Verwendung waschen Sie den Spatel gründlich mit warmem Seifenwasser.
 - Trocknen Sie ihn anschließend mit einem sauberen Tuch ab.

5. Bedienung

- Verwenden Sie den Spatel zum Wenden, Mischen und Herstellen von Speisen.
- Achten Sie darauf, dass der Spatel vollständig in die Speisen eingetaucht ist, um eine gleichmäßige Handhabung zu gewährleisten.
- Bei Bedarf reinigen Sie den Spatel zur Vermeidung von Kreuzkontamination.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie den Spatel nach jedem Gebrauch unter warmem Wasser ab oder legen Sie ihn in die Spülmaschine.
- Trocknen Sie den Spatel gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie ihn an einem trockenen Ort, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Problem: Rostbildung
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Spatel nach der Reinigung gut getrocknet und an einem trockenen Ort gelagert wird.
- Problem: Der Spatel wird weich oder verformt
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Spatel bei Verwendung hohen Temperaturen ausgesetzt wurde. Vermeiden Sie extreme Hitze in Zukunft.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Spatel gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Haushaltswaren. Das Produkt ist aus Material gefertigt, das in den meisten Recyclinganlagen akzeptiert wird.

9. Kontakt

- Bei Fragen oder weiteren Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:
- E-Mail: info@gmgastro.com
 - Telefonnummer: 0800 7000 220
 - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Spatel 12 cm (SPP120)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Spatel 12 cm (SPP120). Deze handige keukengereedschap is ontworpen voor zowel professioneel als particulier gebruik. De spatel biedt precisie en controle bij het bakken, koken en serveren van gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatel alleen voor het beoogde doel.
- Houd de spatel buiten het bereik van kinderen om mogelijk letsel te voorkomen.
- Gebruik de spatel niet op hete oppervlakken om brandwonden te vermijden.
- Controleer de spatel regelmatig op tekenen van slijtage of schade. Vervang indien nodig.
- Deze spatel is niet geschikt voor de magnetron of oven.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 12 cm
- Breedte: 2,5 cm
- Gewicht: 100 gram
- Kleur: Zilver

4. Opstelling en installatie

1. Verwijder de spatel uit de verpakking.
2. Plaats de spatel op een schone, vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de spatel droog is voordat u deze gaat gebruiken.
4. Er is geen verdere installatie nodig; de spatel is direct gereed voor gebruik.

5. Bediening

- Gebruik de spatel om voedsel om te draaien, te scheppen of te serveren.
- Beweeg de spatel voorzichtig onder het voedsel voor beste resultaten.
- Reinig de spatel na gebruik om de levensduur te verlengen.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Reinig de spatel met warm water en afwasmiddel na elk gebruik.
- Vermijd schurende schoonmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat de spatel drogen op een schone doek of aan de lucht.
- Bewaar de spatel op een droge plek om corrosie te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De spatel plakt aan het voedsel.
Oplossing: Gebruik een beetje olie of boter op de spatel om plakken te voorkomen.
- Probleem: De spatel vertoont schade.
Oplossing: Stop met het gebruik van de spatel en vervang deze indien nodig.

8. Afvoer

- Gooi de spatel als deze niet meer bruikbaar is in de recyclingbak voor metalen materialen.
- Volg lokale richtlijnen voor afvaldisponing van keukenaccessoires.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula de 12 cm SPP120

1. Información General

La espátula SPP120 de 12 cm es una herramienta esencial diseñada para facilitar la manipulación de alimentos en la cocina. Su diseño ergonómico y materiales de alta calidad garantizan durabilidad y comodidad durante su uso.

2. Información de Seguridad

- Utilice la espátula solo para el propósito previsto.
- Mantenga la espátula fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto de la espátula con fuentes de calor extremo y objetos afilados para evitar daños.
- Lave la espátula con agua y detergente suave. No utilice limpiadores abrasivos.
- Inspeccione la espátula regularmente y retírela de servicio si muestra signos de desgaste o daño.
- No sumerja la espátula en agua caliente durante períodos prolongados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud total: 12 cm
- Material: Silicona de grado alimentario
- Color: Varía según el modelo
- Temperatura máxima de uso: 230 grados Celsius
- Apto para lavavajillas: Sí
- Uso: Todo tipo de cocción y horneado

4. Configuración e Instalación

1. Saque la espátula de su empaque.
2. Verifique que no haya daños visibles en el producto.
3. Lave la espátula antes de su primer uso con agua tibia y detergente suave.
4. Para uso, simplemente sostenga la espátula por el mango ergonómico y utilícela para mover, mezclar o servir alimentos.

5. Operación

- Use la espátula para raspar, levantar o servir alimentos.
- Asegúrese de usar la espátula en superficies adecuadas (no use en superficies afiladas o abrasivas).
- Para un mejor rendimiento, evite aplicar fuerza excesiva.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula en el lavavajillas o a mano con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie de la espátula.
- Seca la espátula completamente antes de guardarla.
- Almacene en un lugar seco para evitar el crecimiento de bacterias.

7. Solución de Problemas

- La espátula se deforma: Evite exponerla a altas temperaturas prolongadas.
- Manchas en la superficie: Lave con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Desprendimiento de partes: Inspeccione la espátula y si observa alguna irregularidad, no la use.

8. Eliminación

Dispose de la espátula de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Se recomienda la reutilización o reciclaje siempre que sea posible.

9. Contacto

Si necesita más información, no dude en contactar:
Correo electrónico: info@gmgastro.com
Teléfono: 0800 7000 220
Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Spatule 12 cm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la spatule de 12 cm GGM Gastro, l'outil parfait pour vos besoins culinaires. Cette spatule est conçue pour une utilisation professionnelle et domestique, offrant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours la spatule sur des surfaces appropriées pour éviter d'endommager les bords.
- Ne laissez pas la spatule à une température supérieure à 200°C.
- Évitez un contact prolongé avec des aliments acides ou alcalins.
- Ne pas utiliser avec des équipements en direct, et maintenir cette spatule hors de portée des enfants.
- En cas de dommage, ne pas utiliser l'outil et contactez le service client.
- Rincez immédiatement après utilisation pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 12 cm
- Dimensions : 12 cm x 3 cm x 1 cm
- Poids : 200 g
- Couleur : Argenté

4. Installation et Configuration

1. Retirez la spatule de son emballage.
2. Lavez la spatule avec de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon propre.
4. Aucune autre installation n'est requise. La spatule est prête à l'emploi.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la spatule :

- Placez la spatule sous les aliments que vous souhaitez déplacer.
- Soulevez avec un mouvement fluide et déplacez les aliments comme désiré.
- Lavez-vous toujours les mains après manipulation des aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la spatule à la main avec de l'eau savonneuse.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver le matériau.
- Séchez immédiatement pour prévenir la formation de taches.
- Vérifiez régulièrement pour tout signe d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

Problème : La spatule semble rouillée.

Solution : Vérifiez si la spatule a été exposée à l'humidité prolongée. Nettoyez et séchez immédiatement après utilisation. Si la rouille persiste, contactez le service client.

Problème : La spatule a perdu sa forme.

Solution : Évitez d'exercer une pression excessive lors de l'utilisation. Pour tout dommage permanent, remplacez la spatule.

8. Élimination

Ne jetez pas la spatule à la poubelle si elle est encore en bon état. Pensez à la donner ou à la recycler si possible, conformément aux réglementations locales de recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou souci :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Spatola 12 cm - SPP120

1. Informazioni Generali

La spatola SPP120 è uno strumento di cucina essenziale progettato per una varietà di applicazioni culinarie. Realizzata con materiali di alta qualità, garantisce resistenza e durata nel tempo. Ideale per girare, mescolare e servire cibi.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su superfici piane e stabili.
- Non utilizzare la spatola su superfici calde o abrasive per evitare danni.
- Tenere la spatola lontana dalla portata dei bambini.
- Verificare che non ci siano danni visibili prima dell'uso; in caso contrario, non utilizzare.
- Non immergere in acqua calda per lunghi periodi; pulire subito dopo l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SPP120
- Lunghezza: 12 cm
- Materiale: Silicone di alta qualità
- Colore: Nero
- Resistente a temperature fino a 230°C
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Configurazione

Non è richiesto alcun montaggio per l'uso della spatola. Assicurarsi che sia pulita e asciutta prima dell'uso. Conservare in un luogo asciutto e pulito, preferibilmente in un cassetto o su un supporto per utensili.

5. Funzionamento

Utilizzare la spatola per girare e servire cibi durante la cottura. Soddisfa le esigenze di diverse preparazioni culinarie e si adatta a pentole, padelle e piatti di vari materiali. Assicurarsi di utilizzare movimenti delicati per evitare di graffiare le superfici.

6. Pulizia e Manutenzione

Lavare la spatola con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo. È sicura per il lavaggio in lavastoviglie. Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi per pulirla. Asciugare la spatola con un panno morbido per mantenerne l'aspetto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola ha un odore sgradevole: pulirla accuratamente con una soluzione di acqua e aceto.
- Se la spatola presenta segni di usura: sostituirla con un nuovo modello per garantire la sicurezza durante l'uso.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile della spatola, smaltirla in modo responsabile. Verificare le normative locali per il riciclo degli utensili da cucina in silicone.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.