

# 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: SPP125

### Spatula- 125mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Spatula 125mm (SPP125)

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Spatula 125mm (SPP125). This stainless steel spatula is designed for culinary professionals and home chefs alike to ensure efficient food handling and service. Please read this manual thoroughly to ensure optimal use and safety.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This spatula is intended for food handling and should not be used for any other purpose.
- Heat Resistance: The spatula is heat resistant up to specific temperatures; avoid exposing it to direct flames or extreme heat.
- Sharp Edges: The edges of the spatula can be sharp. Handle it with care to prevent cuts.
- Children: Keep the spatula out of reach of children. It is not a toy.
- Inspection: Regularly inspect the spatula for signs of wear or damage. Do not use if damaged.
- Cleaning Safety: When cleaning, ensure that the spatula is cool to prevent burns.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 125 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 0.15 kg
- Color: Silver

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the spatula from the packaging.
2. Inspection: Check the spatula for any visible damages. Ensure it is clean and free from manufacturing residues.
3. Preparation for Use: No additional installation is required. The spatula is ready for immediate use.

### 5. Operation

#### 1. Using the Spatula:

- Hold the spatula by the handle securely.
- Use smooth, gentle motions to lift and turn food items without causing damage.
- Ensure the spatula is positioned appropriately to support the food item adequately.

2. Storing the Spatula: After use, store the spatula in a dry place, preferably in a utensil holder or drawer, to prevent bending or damaging the blade.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Rinse the spatula in warm, soapy water after each use. Ensure all food particles are removed.
- Dishwasher Safe: The spatula is dishwasher safe; however, hand washing is recommended for longevity.
- Drying: Wipe the spatula dry with a soft cloth to avoid water spots and maintain shine.
- Regular Checks: Periodically check for any signs of corrosion or wear and replace if necessary.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Spatula has developed rust.
  - Solution: Clean with a mixture of baking soda and water. Dry thoroughly and store properly.
- Issue: Spatula is bent or damaged.
  - Solution: Do not use a damaged spatula. Replace with a new one.

### 8. Disposal

Dispose of the spatula responsibly. Ensure it is clean before disposal, and follow your local regulations regarding metal waste. If the spatula is damaged beyond use, recycle the materials where possible.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Spachtel 125mm (SPP125)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der GGM Gastro Spachtel 125mm (SPP125). Dieses Produkt ist ideal für den professionellen Gebrauch in der Gastronomie und bietet eine hervorragende Qualität und Langlebigkeit. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Funktionen und die Sicherheit Ihres neuen Geräts vollständig zu verstehen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Spachtel nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verletzungsgefahr: Die Kanten der Spachtel sind scharf. Seien Sie beim Handling vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzerhinweise: Tragen Sie geeignete Handschuhe, wenn Sie mit der Spachtel arbeiten, um sich vor Schnitten zu schützen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, die die Oberfläche der Spachtel beschädigen könnten.
- Lagerung: Lagern Sie die Spachtel an einem trockenen Ort und schützen Sie sie vor Feuchtigkeit und extremen Temperaturen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GGM Gastro Spachtel 125mm (SPP125)
- Material: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Abmessungen: 125mm (Brettbreite)
- Gewicht: 200g
- Farbe: Silber (Edelstahl), Schwarz (Griff)
- Eigenschaften: rostfrei, hitzebeständig, ergonomischer Griff

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entnehmen Sie die Spachtel vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Spachtel auf Beschädigungen. Im Falle von Beschädigungen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
3. Reinigen Sie die Spachtel vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
4. Lassen Sie die Spachtel vollständig trocknen, bevor Sie sie verwenden.

## 5. Bedienung

- Halten Sie die Spachtel an dem ergonomischen Griff, um optimalen Halt zu gewährleisten.
- Verwenden Sie die Spachtel, um Lebensmittel gleichmäßig zu verteilen oder zu wenden.
- Achten Sie darauf, bei der Benutzung keine übermäßige Kraft anzuwenden, um Beschädigungen an der Spachtel oder dem Kochgeschirr zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Spachtel nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Spachtel gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Spachtel an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Spachtel haftet an der Oberfläche.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Oberfläche des Kochgeschirrs geeignet ist und genügend Öl oder Fett verwendet wurde.
- Problem: Die Spachtel weist Rost auf.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Spachtel nach jeder Benutzung gründlich getrocknet wird.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Achten Sie darauf, die Spachtel nicht im Hausmüll zu entsorgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihrem Produkt kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Spatel 125mm (SPP125)

### 1. Algemene Informatie

De Spatel 125mm (model SPP125) is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en keuken. Deze spatels zijn ideaal voor het omdraaien, serveren en mengen van voedsel en zijn een onmisbare tool voor elke chef-kok.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatel alleen voor de beoogde doeleinden.
- Vermijd contact met hete oppervlakken en scherpe voorwerpen om brandwonden of letsels te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de spatel stevig vastgehouden wordt tijdens gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Houd de spatel buiten het bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.
- Reinig de spatel grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer de spatel regelmatig op slijtage of beschadigingen. Beschadigde spatels moeten onmiddellijk worden vervangen.

### 3. Productspecificaties

- Afmeting: 125 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Gewicht: 100 gram
- Geschikt voor temperaturen tot 230°C
- Voeding: Niet van toepassing (geen elektrisch apparaat)

### 4. Opstelling en Installatie

De Spatel 125mm vereist geen installatie. Voor optimaal gebruik volgt u deze stappen:

- Pak de spatel stevig met één hand vast bij de handgreep.
- Zorg ervoor dat de spatel goed in de te bewerken voedselmasse gedompeld wordt zonder dat deze breekt of vervormt.

### 5. Bediening

Gebruik de spatel door deze onder het voedsel te schuiven en het voedsel op te tillen of te draaien. Maak gebruik van een soepele beweging om het voedsel niet te beschadigen. De spatel kan ook worden gebruikt voor het mengen van ingrediënten in een pan of kom.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Was de spatel met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- De spatel is vaatwasserbestendig, maar handwas wordt aangeraden om de levensduur te verlengen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen en vervang de spatel indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De spatel buigt of breekt tijdens gebruik.

Oplossing: Controleer het gewicht en de consistentie van het voedsel; gebruik een grotere of sterkere spatel indien nodig.

- Probleem: De spatel is moeilijk schoon te maken.

Oplossing: Laat de spatel een tijdje weken in warm zeepsop voordat u deze afspoelt.

### 8. Afvoer

De Spatel 125mm is opgebouwd uit recyclebaar roestvrij staal. Bij het afvoeren van de spatel, zorg ervoor dat deze in de geschikte recyclebak voor metalen materialen wordt geplaatst, conform lokale regelgeving voor afvalbeheer.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula 125mm (SPP125)

## 1. Información General

Gracias por elegir la Espátula 125mm (SPP125) de GGM Gastro. Este producto está diseñado para ofrecer durabilidad y eficiencia en la cocina profesional. Fabricada con materiales de alta calidad, esta espátula es ideal para la manipulación de alimentos en diversas aplicaciones gastronómicas.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado exclusivamente para el uso en la preparación de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- **Superficie Segura:** Asegúrese de utilizar la espátula sobre superficies limpias y adecuadas para la manipulación de alimentos.
- **Manejo Seguro:** Evite el contacto con bordes afilados y superficies calientes. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- **Condiciones de Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa y fuentes de humedad.
- **Inspección Regular:** Revise la espátula regularmente en busca de daños. Si presenta signos de desgaste, no la utilice.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Espátula 125mm (SPP125)
- **Material:** Acero inoxidable
- **Dimensiones:** 125mm de ancho
- **Uso:** Ideal para voltear, servir y mezclar alimentos
- **Resistencia al Calor:** Hasta 250°C

## 4. Instalación y Configuración

La Espátula 125mm no requiere instalación. Siga estos pasos para su uso efectivo:

- Retire la espátula del embalaje.
- Lave la espátula con agua caliente y jabón antes de su primer uso.
- Asegúrese de que esté seca antes de utilizarla en la cocina.

## 5. Operación

Utilice la espátula para voltear alimentos en una sartén o parrilla. Siga estos consejos:

- Introduzca la espátula suavemente debajo del alimento.
- Levante con cuidado para evitar que se rompa el alimento.
- Aplique presión uniforme al servir o mezclar.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda secar inmediatamente después de lavar para prevenir la corrosión.
- Almacene en un lugar seco para mantener la calidad.

## 7. Solución de Problemas

- **Desgaste del Material:** Si nota que la espátula está desgastada, reemplácela inmediatamente.
- **Dificultad en la Manipulación:** Asegúrese de que la espátula esté limpia y libre de residuos de alimentos para un mejor rendimiento.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, no deseche la espátula en el desecho doméstico. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de productos de acero inoxidable para asegurarse de que sea reciclada adecuadamente.

## 9. Contacto

Para consultas adicionales, no dude en contactarnos:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Número de Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Agradecemos su confianza en nuestra Espátula 125mm (SPP125). ¡Disfrute de su experiencia en la cocina!

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'Utilisation du Spatule SPP125 - 125 mm

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le spatule SPP125. Cet outil pratique est conçu pour les professionnels de la cuisine et les amateurs, offrant un excellent rapport qualité-prix.

### 2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
- Ne pas utiliser le spatule sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes ouvertes.
- Gardez le spatule hors de la portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement l'état du spatule; ne pas utiliser s'il est endommagé.
- Ne pas utiliser d'outils coupants pour le nettoyer afin d'éviter les blessures.
- Utilisez toujours le produit dans un environnement approprié.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: SPP125
- Taille: 125 mm
- Matériau: Acier inoxydable, résistant à la chaleur
- Poignée: Antidérapante
- Poids: 150 g
- Utilisation: Convient pour la cuisson, le pâtisserie et la décoration culinaire.

### 4. Configuration et Installation

1. Déballez le spatule SPP125 et inspectez-le pour tout dommage.
2. Avant la première utilisation, lavez le spatule à l'eau chaude savonneuse.
3. Rincez et séchez soigneusement.
4. Aucun montage n'est requis. Le produit est prêt à l'emploi.

### 5. Utilisation

- Utilisez le spatule pour manipuler les aliments lors de la cuisson ou de la présentation.
- Pour de meilleures performances, assurez-vous que les surfaces de travail sont propres et sèches.
- Évitez de forcer ou de plier le spatule durant l'utilisation.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le spatule à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyants abrasifs qui pourraient endommager le matériau.
- Séchez complètement après le nettoyage pour éviter l'humidité et la rouille.

### 7. Dépannage

- Si le spatule montre des signes de corrosion, nettoyez-le immédiatement avec un produit anti-corrosif.
- En cas de difficulté à manipuler les aliments, vérifiez que le spatule est propre et sec.

### 8. Élimination

- Veuillez recycler le spatule conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Ne jetez pas le produit dans la nature.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola 125mm (SPP125)

## 1. Informazioni Generali

La spatola 125mm (SPP125) è uno strumento professionale destinato all'uso in cucine commerciali e domestiche. Progettata per garantire efficienza e affidabilità, è ideale per la manipolazione di ingredienti, impasti e altri alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare la spatola, assicurati che sia priva di danni visibili. In caso di difetti, non utilizzarla.
- Utilizzare solo per scopi culinari, evitando qualsiasi uso improprio.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini per prevenire lesioni.
- Non utilizzare la spatola su superfici molto calde o in prossimità di fiamme libere.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone per evitare danni. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Controllare regolarmente la spatola per eventuali segni di usura o danno. Se necessario, sostituire.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Dimensioni: 125 mm
- Peso: 120 g
- Colore: Acciaio inox lucido
- Resistente alla corrosione: Sì
- Compatibile con alimenti: Sì
- Manico: Ergonomico, antiscivolo

## 4. Installazione e Configurazione

La spatola non richiede installazione. Seguendo queste semplici istruzioni, puoi prepararla per l'uso:

1. Rimuovi la spatola dalla confezione.
2. Lavare la spatola prima del primo utilizzo con acqua calda e sapone.
3. Asciugare accuratamente la spatola con un panno pulito.
4. La spatola è ora pronta per essere utilizzata.

## 5. Operazione

- Utilizzare la spatola per mescolare, raschiare o sollevare ingredienti durante la preparazione del cibo.
- Durante l'uso, tenere la spatola in posizione angolata per facilitare la manipolazione.
- Assicurarsi di non utilizzare la spatola su superfici abrasive per evitare graffi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la spatola a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di lavastoviglie per prolungare la vita della spatola.
- Controllare frequentemente la spatola per eventuali segni di usura; sostituire se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La spatola presenta ruggine.  
Soluzione: Assicurati di asciugare sempre la spatola dopo il lavaggio e non lasciarla in acqua.
- Problema: Usura del materiale.  
Soluzione: Controllare regolarmente la spatola e sostituirla se noti crepe o segni di danno.

## 8. Smaltimento

- La spatola è realizzata in acciaio inossidabile. Quando non è più utilizzabile, riciclarla nell'apposito contenitore per i metalli.
- Non gettare la spatola nei rifiuti indifferenziati per contribuire a una maggiore sostenibilità ambientale.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania