

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: SPP135

Spatula - 13,5 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for 13.5 cm Spatula (Model SPP135)

1. General Information

The 13.5 cm Spatula (Model SPP135) is designed for a variety of kitchen tasks, including flipping, lifting, and serving food. Its ergonomic design and high-quality materials ensure durability and ease of use in both professional and home kitchens.

2. Safety Information

- Always use the spatula on a stable, heat-resistant surface.
- Do not use the spatula to handle hot food directly from the heat source; allow food to cool slightly before use.
- Keep away from sharp objects to avoid damaging the spatula.
- Do not leave the spatula in contact with high heat sources for extended periods.
- Regularly inspect the spatula for any signs of damage. Discontinue use if damaged.
- Wash the spatula before first use.
- Store the spatula in a dry place to prevent mold or corrosion.

3. Product Specifications

- Model: SPP135
- Length: 13.5 cm
- Material: High-grade stainless steel
- Weight: 0.1 kg
- Heat Resistance: Up to 250°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

The 13.5 cm spatula does not require any setup or installation. Before first use, wash the spatula with warm, soapy water and rinse thoroughly. Dry completely before use.

5. Operation

To use the spatula:

1. Ensure the cooking surface is preheated if necessary.
2. Slide the spatula under the food item you wish to lift (e.g., pancakes, burgers).
3. Gently lift and flip the food item using a quick motion, maintaining control to prevent spillage.
4. For serving, simply slide the spatula under the item and lift it onto the plate.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the spatula with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly with clean water and dry with a towel.
- The spatula is dishwasher safe, though hand washing is recommended to prolong the life of the product.
- Avoid abrasive cleaners and scouring pads, as they can scratch the surface.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the spatula: Ensure the spatula is clean and properly lubricated if necessary. Using non-stick cooking surfaces may also help.
- If the spatula is bent or deformed: Discontinue use and replace the spatula, as a damaged spatula may be unsafe.

8. Disposal

Dispose of the spatula responsibly. If the spatula is damaged beyond repair, recycle it if possible. Check local recycling guidelines for stainless steel products.

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 GGM Gastro Spatel 13,5 cm (SPP135)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Spatels mit einer Länge von 13,5 cm (SPP135). Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine einfache und effektive Handhabung in der Gastronomie zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Funktionen und Sicherheitsinformationen verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie den Spatel nur für die vorgesehenen Zwecke wie das Wenden und Servieren von Lebensmitteln.
- Vermeidung von Verletzungen: Achten Sie beim Arbeiten mit dem Spatel darauf, dass Sie sich nicht schneiden. Verwahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Hitzebeständigkeit: Der Spatel ist für den Einsatz in heißen Umgebungen geeignet. Vermeiden Sie direkten Kontakt mit offenen Flammen.
- Materialprüfung: Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Verwenden Sie keine beschädigten Produkte.
- Reinigung: Achten Sie auf eine gründliche Reinigung des Spatels nach jedem Gebrauch, um Hygiene- und Gesundheitsrisiken zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SPP135
- Länge: 13,5 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Hitzebeständig und rutschfest
- Gewicht: 100 g
- Farbe: Silber
- Verpackungsgröße: 15 x 5 x 2 cm

4. Einrichtung und Installation

Es sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich. Der Spatel ist sofort einsatzbereit:

1. Nehmen Sie den Spatel aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Spatel visuell auf Beschädigungen.
3. Halten Sie den Spatel am Griff und stellen Sie sicher, dass dieser sicher in der Hand liegt.

5. Bedienung

Führen Sie die folgenden Schritte durch, um den Spatel zu verwenden:

1. Tauchen Sie den Spatel vorsichtig in die Speisen oder heben Sie sie an.
2. Verwenden Sie den Spatel, um Speisen zu wenden oder zu servieren.
3. Nach der Benutzung reinigen Sie den Spatel gründlich.

6. Reinigung und Wartung

Für eine langanhaltende Nutzung beachten Sie folgende Hinweise:

- Reinigen Sie den Spatel nach jedem Gebrauch in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Trocknen Sie den Spatel gut ab, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.
- Lagern Sie den Spatel an einem trockenen Ort, um die Langlebigkeit des Materials zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

Probleme mit dem Spatel sind selten, aber sollten Sie auf einen Fehler stoßen, prüfen Sie Folgendes:

- Problem: Der Spatel weist Schäden auf.
 - Lösung: Überprüfen Sie den Spatel auf Risse. Verwenden Sie ihn nicht, bis das Problem behoben ist.
- Problem: Schwierigkeiten beim Wenden von schweren Speisen.
 - Lösung: Achten Sie darauf, dass der Spatel sauber und in gutem Zustand ist. Verwenden Sie einen größeren Spatel, falls erforderlich.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Spatel nach Ablauf seiner Lebensdauer entsprechend den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung

von Edelstahl. Der Spatel kann in den Metallrecyclingstrom gegeben werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen können Sie uns erreichen:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Spatel (13,5 cm) - SPP135. Dit hoogwaardige kookgereedschap is ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken en is ideaal voor het omdraaien en serveren van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Voor gebruik: Controleer de spatel op beschadigingen. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Gebruik: Gebruik de spatel uitsluitend voor het doel waarvoor deze is ontworpen. Vermijd contact met scherpe en scherpe voorwerpen.
- Temperatuur: De spatel is geschikt voor hoge temperaturen, maar vermijd langdurig contact met de hittebron.
- Opruimen: Houd de werkplek schoon en vrij van obstakels om uitglijden of vallen te voorkomen.
- Bewaren: Bewaar de spatel op een droge plek en uit de buurt van kinderen.
- Reiniging: Volg de reinigingsinstructies in dit handboek om de integriteit van het product te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Model: SPP135
- Lengte: 13,5 cm
- Materiaal: Hoogwaardige slijtvast kunststof
- Kleur: Zwart
- Gebruik: Geschikt voor professioneel koken

4. Setup en Installatie

1. Pak de spatel uit en controleer op eventuele schade.
2. Zorg ervoor dat uw werkomgeving schoon en vrij van vuil is.
3. De spatel heeft geen installatie nodig, het is een gebruiksklaar product.

5. Bediening

1. Gebruik de spatel voor het omdraaien, serveren of schrapen van voedsel.
2. Houd de spatel stevig vast aan het handvat tijdens gebruik.
3. Zorg ervoor dat u de spatel op de juiste manier positioneert om voedsel gemakkelijk om te draaien of te serveren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de spatel direct na gebruik met een zachte spons en afwasmiddel.
- Vermijd schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de spatel goed af voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Spatel is vervormd of beschadigd.
 - Oplossing: Gebruik de spatel niet en neem contact op met de klantenservice.
- Probleem: De spatel plakt aan voedsel.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat het voedsel voldoende olie of vet bevat, of gebruik een andere kooktechniek.

8. Afvoer

- Dispose of the spatula in accordance with local regulations regarding plastic waste. It can generally be disposed of with household plastic recycling.

9. Contact

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula de 13,5 cm SPP135

1. Información General

Gracias por elegir la Espátula de 13,5 cm SPP135 de GGM Gastro. Este producto está diseñado para profesionales de la cocina que buscan una herramienta durable y funcional para manipular alimentos con precisión.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice la espátula únicamente para los propósitos para los cuales fue diseñada. No intente usarla para cortar o picar.
- Precauciones de Uso: Mantenga la espátula fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y estable al usar la espátula.
- Superficies: Evite usar la espátula en superficies calientes para evitar daños en el material.
- Manejo: Maneje con cuidado para evitar lesiones. Cuide la espátula para evitar caídas y daños.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Modelo: SPP135
- Medidas: 13,5 cm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad.
- Color: Plateado
- Uso: Cocina profesional y doméstica.
- Código del Producto: SPP135

4. Instalación y Configuración

La espátula SPP135 no requiere una instalación formal. Sin embargo, se recomienda seguir estos pasos para su uso óptimo:

- Lave la espátula antes de su primer uso con agua caliente y jabón suave.
- Enjuague y seque completamente.
- Coloque la espátula en su estación de trabajo asegurándose de que esté accesible y en un lugar limpio.

5. Operación

- Utilice la espátula para voltear, servir y mezclar alimentos. Aplique una ligera presión para asegurarse de que los alimentos se adhieran adecuadamente a la espátula.
- No exponga la espátula a temperaturas extremas ni a la llama directa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua caliente y detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Secar completamente antes de almacenar.
- Inspeccione regularmente por signos de desgaste o daño.

7. Solución de Problemas

- Problema: La espátula se deforma.
Solución: Evitar el uso en superficies calientes y no utilizar en condiciones extremas.
- Problema: Manchas en la superficie.
Solución: Limpie con una solución de vinagre y agua, luego enjuague.

8. Eliminación

Deseche la espátula de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. No tire el producto en el medio ambiente. El acero inoxidable es reciclable; por favor, colóquelo en el contenedor adecuado para materiales metálicos.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas sobre el producto, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Spatule 13,5 cm SPP135

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la spatule SPP135 de 13,5 cm de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la cuisine, garantissant durabilité et performance.

2. Informations de sécurité

- Avant d'utiliser la spatule, assurez-vous qu'elle est propre et en bon état.
- Ne pas utiliser la spatule sur des surfaces chaudes ou avec des aliments chauds si elle n'est pas conçue pour supporter des températures élevées.
- Évitez tout contact avec des lames ou outils tranchants pour prévenir les dommages.
- Conservez la spatule hors de la portée des enfants.
- Ne pas immerger la spatule dans l'eau pendant une longue période pour préserver son intégrité.

3. Présentation du produit et spécifications

La spatule SPP135 est conçue pour une utilisation professionnelle en cuisine.

Données techniques :

- Longueur : 13,5 cm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Résistant à la chaleur : Oui
- Compatible avec : Ustensiles en métal, plastique et bois

4. Configuration et installation

1. Retirez la spatule de l'emballage.
2. Vérifiez l'absence de défauts ou de dommages.
3. Choisissez un endroit propre et sec pour son stockage.

5. Utilisation

Utilisez la spatule pour retourner, soulever ou servir des aliments. Assurez-vous de l'utiliser avec précaution afin de préserver son intégrité et celle des autres ustensiles.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la spatule à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Ne pas utiliser des nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez bien avec un chiffon doux après nettoyage pour éviter la corrosion.
- Inspectez régulièrement l'outil pour détecter tout signe d'usure.

7. Dépannage

- Si la spatule présente des signes de rouille, nettoyez avec une éponge abrasive douce et appliquez une huile alimentaire pour la protéger.
- Assurez-vous que la spatule est bien stockée pour éviter les dommages physiques.

8. Élimination

En fin de vie, la spatule doit être éliminée conformément aux réglementations locales concernant les déchets métalliques. Ne la jetez pas dans un environnement naturel.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale della spatola da 13,5 cm (codice prodotto: SPP135) di GGM Gastro. Questo prodotto è stato progettato per offrire un'ottima esperienza di cucina, rendendo la preparazione dei piatti semplice e veloce. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantirne un utilizzo sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per scopi alimentari.
- Non utilizzare la spatola su superfici infuocate o in prossimità di fiamme.
- Tenere lontano dai bambini durante l'uso.
- Non lasciare la spatola in acqua per periodi prolungati.
- Verificare regolarmente la spatola per eventuali segni di usura o danneggiamento. Se danneggiata, non utilizzarla.
- Non utilizzare utensili metallici o affilati sulla spatola per evitare graffi o danni.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

La spatola SPP135 è realizzata in materiali di alta qualità, progettata per la massima resistenza e facilità d'uso.

- Lunghezza: 13,5 cm
- Materiale: Nylon di alta qualità
- Resistente al calore fino a 220 °C
- Lavabile in lavastoviglie

4. Setup e Installazione

La spatola non richiede un'installazione complessa. Prima dell'uso, si consiglia di lavare la spatola con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbricazione. Assicurarsi che sia completamente asciutta prima della prima utilizzazione.

5. Operazione

- Per utilizzare la spatola, afferrarla saldamente per il manico.
- Usare movimenti delicati per girare o trasferire gli alimenti.
- Evitare pressioni eccessive per preservare l'integrità della spatola e degli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, risciacquare la spatola con acqua calda e sapone.
- Può essere lavata in lavastoviglie, preferibilmente nel ripiano superiore.
- Asciugare completamente prima di riporla.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi per evitare graffi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola presenta segni di usura o danneggiamento, smettere di utilizzarla immediatamente.
- Se ci sono residui di cibo che non si rimuovono facilmente, provare a immergerla in acqua calda e detergente per qualche minuto prima di lavarla.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile della spatola, smaltirla secondo le normative locali di smaltimento dei rifiuti. Si consiglia di separare la plastica dai rifiuti generali.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare il servizio clienti di GGM Gastro:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.