

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: SPW25

Spatula - length: 25 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Spatula (Length: 25 cm)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Spatula. This kitchen tool is designed for various cooking and baking tasks, featuring a length of 25 cm that provides precision and control. Please read this manual carefully before use to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- **Personal Safety:** Always handle the spatula with care to avoid cuts or injuries. Keep out of reach of children.
- **Surface Safety:** Ensure the spatula is used on non-abrasive surfaces to prevent damage to cookware.
- **Heat Safety:** The spatula is designed for use with hot foods; however, avoid direct contact with flames or very hot surfaces that may warp or damage the utensil.
- **Chemical Safety:** Do not use abrasive cleaners or harsh chemicals when cleaning the spatula as they may degrade the material.
- **Storage Safety:** Store the spatula in a designated drawer or utensil holder to avoid unintentional contact or damage.

3. Product Specifications

- Length: 25 cm
- Material: High-quality stainless steel
- Color: Silver
- Weight: [Insert weight if available]
- Heat Resistance: Up to [Insert heat resistance if available]
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

The GGM Gastro Spatula is ready for use upon unpacking. No assembly is required. Ensure that the spatula is clean and dry before first use. To remove any manufacturing residues, wash the spatula with warm soapy water, rinse thoroughly, and dry with a soft cloth.

5. Operation

- Always use the spatula for intended purposes such as flipping, turning, or sautéing food.
- Ensure the spatula is positioned correctly against the food item before applying pressure to avoid slipping.
- For best results, use the spatula on non-stick or smooth surfaces to prevent sticking.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the spatula with warm soapy water. A sponge or soft cloth is recommended to avoid scratches.
- Alternatively, the spatula is dishwasher safe; place it on the top rack to clean.
- Allow the spatula to air dry completely before storing.
- Regularly check for any signs of wear or damage and replace as necessary.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Food is sticking to the spatula.
 - **Solution:** Ensure the spatula is clean and dry before use. Using a non-stick cooking spray may help.
- **Issue:** Spatula appears warped.
 - **Solution:** Avoid overheating and direct flames. If warped, consider discontinuing use to prevent further damage.

8. Disposal

Dispose of the spatula responsibly at the end of its life. Check local regulations for appropriate disposal methods for stainless steel materials. If the spatula is beyond repair, consider recycling options where available.

9. Contact

For any inquiries or issues regarding the GGM Gastro Spatula, please contact our customer service:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die GGM Gastro Spachtel (25 cm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der GGM Gastro Spachtel mit einer Länge von 25 cm (Modell: SPW25). Diese Spachtel ist ideal für die Nutzung in gewerblichen Küchen und für verschiedene Kochanwendungen geeignet. Sie bietet Ihnen eine optimale Handhabung und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

Um eine sichere Benutzung des Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Sicherheitsinformationen:

- Halten Sie die Spachtel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie die Spachtel nicht für Zwecke, für die sie nicht vorgesehen ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen oder Flüssigkeiten.
- Überprüfen Sie die Spachtel regelmäßig auf Beschädigungen. Bei sichtbaren Mängeln nicht mehr verwenden.
- Reinigen Sie die Spachtel gemäß den Anleitungen in diesem Handbuch, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: SPW25
- Länge: 25 cm
- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Gewicht: 150 g

4. Einrichtung und Installation

Die Spachtel benötigt keine spezielle Installation. Befolgen Sie diese einfachen Schritte:

1. Entfernen Sie die Spachtel aus der Verpackung.
 2. Überprüfen Sie die Spachtel auf Beschädigungen.
 3. Lagern Sie die Spachtel an einem trockenen und sauberen Ort, um ihre Lebensdauer zu verlängern.
- Es sind keine weiteren Installationsschritte erforderlich.

5. Betrieb

1. Verwenden Sie die Spachtel, um Lebensmittel zu wenden, zu heben oder zu servieren.
2. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber ist, bevor Sie die Spachtel benutzen.
3. Halten Sie die Spachtel mit beiden Händen für Stabilität, wenn Sie mit schwereren Lebensmitteleilen arbeiten.

6. Reinigung und Wartung

1. Reinigen Sie die Spachtel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
2. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
3. Trocknen Sie die Spachtel sofort nach der Reinigung ab, um Oxidation zu verhindern.
4. Lagern Sie die Spachtel an einem trockenen Ort, um ihre Qualität zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Spachtel ist beschädigt.
Lösung: Überprüfen Sie die Spachtel regelmäßig auf Risse oder Brüche. Bei einer Beschädigung die Spachtel nicht mehr verwenden.
- Problem: Verschmutzungen lassen sich nicht entfernen.
Lösung: Lassen Sie die Spachtel in warmem seifigem Wasser einweichen, bevor Sie sie reinigen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt unter Berücksichtigung der geltenden lokalen Vorschriften. Wenn die Spachtel nicht mehr verwendet werden kann, recyceln Sie das Edelstahlmaterial, sofern dies möglich ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen können Sie uns kontaktieren:

E-Mail: info@gmgastro.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 de GGM Gastro Spatel - Lengte 25 cm (SPW25)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Spatel met een lengte van 25 cm. Deze spatel is ideaal voor professioneel gebruik in de keuken en is ontworpen om een breed scala aan kooktaken uit te voeren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatel alleen voor het beoogde doel en volgens de instructies in deze handleiding.
- Houd de spatel buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd contact met hete oppervlakken om verbranding te voorkomen.
- Controleer de spatel regelmatig op slijtage of schade. Vervang deze indien nodig.
- Reinig de spatel na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: SPW25
- Lengte: 25 cm
- Materiaal: Roestvrij staal en kunststof
- Gewicht: 0,050 kg
- Geschikt voor gebruik op hoge temperaturen tot 200°C
- Voorzien van een ergonomisch handvat voor gemakkelijk gebruik

4. Installatie en Opstelling

De spatel is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Voor optimaal gebruik:

- Bewaar de spatel op een droge plaats, uit de buurt van vocht en extreme temperatuurschommelingen.
- Zorg ervoor dat de spatel veilig is opgeborgen om schade te voorkomen.

5. Gebruik

- Gebruik de spatel voor het omdraaien, scheppen of serveren van voedsel.
- Vermijd het gebruik van de spatel op scherpe of gekartelde oppervlakken om beschadiging te voorkomen.
- Voor het beste resultaat, gebruik de spatel met een vloeiende beweging.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de spatel na elk gebruik met warm zeepachtig water.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en een afwasborstel om krassen te voorkomen.
- U kunt de spatel ook in de vaatwasser plaatsen, maar handwas is aanbevolen om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Als de spatel vervormd is, laat deze dan niet in de buurt van hoge temperaturen staan.
- Bij zichtbare slijtage, vervang de spatel om veiligheidsredenen.
- Voor andere problemen, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

Verwerk de spatel volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Het materiaal kan gerecycled worden, dus controleer bij uw lokale afvalbeheerder.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

Dank u voor uw aankoop en veel plezier met uw GGM Gastro spatel!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula de 25 cm (SPW25)

1. Información General

La espátula SPW25 es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para cocinar y servir. Fabricada con materiales resistentes, esta espátula es ideal para usos profesionales en cocinas comerciales y para entusiastas del hogar.

2. Información de Seguridad

- Utilice la espátula únicamente para los fines previstos, evitando el contacto directo con fuentes de calor excesivas.
- Mantenga la espátula fuera del alcance de los niños.
- No utilice utensilios metálicos para evitar dañar el recubrimiento de la espátula.
- Inspeccione la espátula regularmente en busca de signos de desgaste; si presenta daños, no la utilice.
- Evite el uso de la espátula en productos químicos agresivos que puedan dañar su superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud: 25 cm
- Material: Silicona de alta temperatura
- Resistente al calor: Hasta 230 °C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Color: Varía según la disponibilidad

4. Configuración e Instalación

La espátula SPW25 no requiere configuración o instalación adicional. Simplemente retire la espátula del empaque y está lista para usar. Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia antes de utilizarla.

5. Operación

Para usar la espátula:

1. Coloque la espátula bajo el alimento que desea voltear o servir.
2. Levante suavemente el alimento con la espátula asegurándose de que esté bien sujeto.
3. Gire o transfiera el alimento según sea necesario.
4. Evite el uso sobre superficies directas de fuego o en contacto prolongado con calor excesivo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula con agua caliente y jabón después de cada uso.
- También es apta para el lavavajillas para una limpieza más fácil.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie de silicona.
- Almacene en un lugar seco y fresco para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- Problema: La espátula se deforma.
Solución: No exponga la espátula a temperaturas superiores a 230 °C. Deje enfriar después del uso.
- Problema: La superficie de la espátula se pega.
Solución: Asegúrese de que la superficie de cocción esté bien lubricada y que la espátula esté limpia.

8. Eliminación

Para la eliminación adecuada de la espátula, consulte las normativas locales sobre reciclaje de silicona. No la arroje a la basura común; considere opciones de reciclaje cuando sea posible.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre Spatule de 25 cm (SPW25). Ce produit est conçu pour être utilisé dans la cuisine, idéal pour les professionnels comme pour les amateurs. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité visant à assurer durabilité et efficacité.

2. Informations de sécurité

- Avant utilisation, lisez attentivement ce manuel.
- Ne pas plonger la spatule dans des liquides bouillants.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes ou des flammes nues.
- Gardez hors de portée des enfants pour éviter tout risque de blessure.
- Inspectez la spatule avant chaque utilisation. Ne pas utiliser si endommagée.
- Nettoyez la spatule après chaque utilisation pour éviter la contamination.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Spatule de 25 cm
- Matériau : Silicone de qualité alimentaire
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 230°C
- Dimensions : Longueur 25 cm
- Poids : 150 g
- Couleur : Rouge

4. Configuration et installation

- Déballez la spatule de son emballage.
- Assurez-vous que la spatule est propre et sèche avant l'utilisation.
- Aucun assemblage supplémentaire n'est requis. Elle est prête à l'emploi dès la sortie de l'emballage.

5. Fonctionnement

- Utilisez la spatule pour retourner, soulever ou servir des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas utiliser sur des surfaces en métal afin d'éviter toute rayure.
- La spatule peut être utilisée avec tous types de surfaces antiadhésives.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la spatule à la main avec de l'eau tiède et du savon doux après chaque utilisation.
- Elle est également compatible avec le lave-vaisselle (panier supérieur recommandé).
- Ne pas utiliser d'abrasifs ou de produits chimiques agressifs pour le nettoyage.

7. Dépannage

- Si la spatule dégage une odeur inhabituelle, cessez de l'utiliser et contactez-nous.
- Si la spatule présente des fissures ou des déformations, ne l'utilisez pas.
- Pour toute autre question ou problème, veuillez consulter la section Contact.

8. Élimination

- Veuillez respecter les réglementations locales concernant l'élimination des produits en silicone.
- Ne jetez pas la spatule dans les déchets organiques. Recyclez-la si possible.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre Spatule de 25 cm !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

La spatola GGM Gastro è uno strumento di alta qualità progettato per l'uso professionale in cucina. La sua lunghezza di 25 cm rende facile la manipolazione di alimenti su piani di cottura, griglie e padelle. Realizzata con materiali resistenti, offre durabilità e prestazioni eccellenti.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la spatola solo per scopi previsti.
- Non sottoporla a temperature superiori a quelle raccomandate.
- Evitare il contatto con superfici abrasive per non danneggiare il rivestimento.
- Maneggiare con cura per evitare lesioni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza: 25 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Colore: Nero
- Resistente al calore fino a 200°C
- Peso: 100 g

Montaggio e Installazione

La spatola è pronta all'uso non richiede assemblaggio. Prima dell'uso, assicurarsi che sia pulita e priva di residui. Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi.

Funzionamento

- Utilizzare la spatola per girare, servire e compattare alimenti.
- Assicurarsi che la spatola sia completamente pulita e asciutta prima di ogni utilizzo.
- Per una migliore ergonomia, impugnare la spatola all'estremità non dentata.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con sapone e acqua calda dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare completamente prima della conservazione per prevenire ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola presenta segni di ruggine, pulire con una soluzione di aceto e acqua.
- In caso di deformazioni, non forzare il ritorno alla forma originale; contattare l'assistenza clienti.
- Assicurarsi che non ci siano residui di cibo tra le fessure dopo la pulizia.

Smaltimento

La spatola deve essere smaltita secondo le normative locali sui rifiuti per il riciclaggio dei materiali metallici. Non gettarla nei rifiuti indifferenziati.

Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.