

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: STPIVA32

(6 pieces) Iroko wood steak plate - 350 x 250 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for 6 Pieces Iroko Wood Steak Plate 350 x 250 mm (STPIVA32)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Iroko Wood Steak Plate. Designed for both home and professional use, this steak plate enhances the presentation and enjoyment of your culinary creations. Crafted from high-quality iroko wood, it not only serves a practical purpose but also adds an elegant touch to your dining experience.

2. Safety Information

- Handling: The steak plate is made of wood; therefore, take care when handling to avoid splinters.
- Heat Resistance: While the plate is suitable for serving hot foods, avoid placing it directly on a heat source.
- Moisture Exposure: Prolonged exposure to moisture may warp the wood.
- Cleaning: Do not submerge the steak plate in water or put it in a dishwasher.
- Chemical Exposure: Avoid contact with harsh chemicals or abrasive cleaners that may damage the finish.
- Child Safety: Keep out of reach of children to avoid potential injury from sharp utensils.

3. Product Specifications

- Material: Iroko Wood
- Dimensions: 350 x 250 mm
- Weight: [Insert weight here if available]
- Finish: Food-safe oil finish

4. Setup and Installation

No setup is required for the Iroko Wood Steak Plate. Simply unwrap the product, and it is ready for use. Ensure the surface where it will be placed is clean and dry for optimal use.

5. Operation

To operate the steak plate:

- Place the plate on a stable surface.
- Serve cooked meats, charcuterie, or other dishes directly on the plate.
- For added warmth, preheat the plate in a warm oven (not exceeding 100°C) for a few minutes before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the plate after each use with a damp cloth.
- For stubborn stains, use a mild soap solution and a soft sponge.
- Do not soak the plate; rinse and immediately dry with a towel.
- Season the wood periodically with food-safe mineral oil to maintain moisture and prevent cracking.

7. Troubleshooting

- Warpage or Cracking: If the plate warps or develops cracks, recondition with mineral oil and store in a dry place.
- Stains: For deep stains, sand lightly with fine-grit sandpaper and oil afterwards.
- Odor: To remove odors, sprinkle baking soda on the surface, let sit for 15 minutes, then wipe clean.

8. Disposal

Should you need to dispose of the steak plate, wooden items can be composted or recycled as per local regulations. Avoid burning treated wood.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Iroko Wood Steak Plate. Enjoy your dining experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung: Iroko Holz Steakplatte 350 x 250 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Iroko Holz Steakplatte. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein außergewöhnliches Esserlebnis zu bieten, während es gleichzeitig stilvoll in Ihrer Küche oder Ihrem Restaurant präsentiert wird.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

- Das Produkt ist nur für die Zubereitung und Präsentation von Lebensmitteln gedacht.
- Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge oder Gegenstände, die die Oberfläche der Holzplatte beschädigen könnten.
- Halten Sie die Platte von direkter Hitze und Feuer fern.
- Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch gründlich, um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.
- Lagern Sie die Platte an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Feuchtigkeit, um Schimmelbildung zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Iroko Holz
- Abmessungen: 350 x 250 mm
- Gewicht: 1.2 kg
- Pflegehinweis: Mit lebensmittelechtem Mineralöl behandeln

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie die Holzplatte vorsichtig aus der Verpackung.
- Reinigen Sie die Oberfläche gründlich mit einem feuchten Tuch.
- Trocknen Sie die Platte mit einem weichen Handtuch ab.
- Tragen Sie eine dünne Schicht lebensmittelechtes Mineralöl auf, bevor Sie die Platte zum ersten Mal verwenden, um die Haltbarkeit zu erhöhen.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die Steakplatte auf einer stabilen, flachen Oberfläche.
- Sie können die Platte sowohl für kalte als auch für warme Speisen verwenden.
- Achten Sie darauf, heiße Speisen nicht direkt auf die Holzoberfläche zu legen; verwenden Sie Untersetzer, um Überhitzung zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülern oder aggressiven Chemikalien.
- Trocknen Sie die Platte sofort nach dem Waschen ab.
- Tragen Sie alle paar Monate eine Schicht Mineralöl auf, um das Holz zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Geruch oder Verfärbung der Platte.
 - Lösung: Reinigen Sie die Platte gründlich und tragen Sie Mineralöl auf.
- Problem: Risse im Holz.
 - Lösung: Halten Sie die Platte trocken und lagern Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Holzabfälle oder biologisch abbaubare Materialien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Iroko Houten Steakplaat (350 x 250 mm)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Iroko Houten Steakplaat. Dit product is ontworpen om een authentieke grillervaring te bieden en is vervaardigd uit hoogwaardig Iroko-hout, dat bekend staat om zijn duurzaamheid en natuurlijke schoonheid. De afmetingen van de plaat zijn 350 x 250 mm en deze is ideaal voor gebruik in de keuken of op de barbecue.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de houten steakplaat alleen op hittebestendige oppervlakken.
- Laat de plaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik om brandgevaar te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de plaat niet in contact komt met open vuur.
- Laat de plaat na gebruik volledig afkoelen voordat u deze aanraakt of opslaat.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Houd de steakplaat buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de plaat regelmatig op splinters of schade en gebruik deze niet indien beschadigd.
- Bevochtig de plaat niet met water tijdens gebruik om kromtrekken te voorkomen.
- Bij het gebruik van eetbare oliën, zorg ervoor dat deze geschikt zijn voor hoge temperaturen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Iroko-hout
- Afmetingen: 350 x 250 mm

4. Setup en Installatie

1. Kies een vlak, stabiel oppervlak voor de steakplaat.
2. Zorg ervoor dat het oppervlak hittebestendig is.
3. Plaats de steakplaat op het geselecteerde oppervlak.
4. Controleer of de ondergrond schoon en droog is voordat u de plaat plaatst.
5. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de plaat is voor een veilige omgang.

5. Werking

- Voor voorbereiding kunt u de steakplaat op de grill plaatsen om op te warmen. Dit verhoogt de smaak en textuur van het vlees.
- Breng een lichte laag eetbare olie aan op het oppervlak van de plaat voor een betere anti-aanbaklaag.
- Plaats het vlees op de steakplaat en grill zoals gewenst.
- Zorg ervoor dat u de temperatuur in de gaten houdt om oververhitting te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de steakplaat volledig afkoelen na gebruik.
- Reinig de plaat met een zachte doek of spons en warm water.
- Gebruik geen schurende materialen of sterke schoonmaakmiddelen.
- Droog de plaat grondig af en bewaar deze op een droge plaats.
- Bevochtig de plaat af en toe met voedselveilige olie om het hout te voeden en splintervorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Plak het vlees aan de plaat.
Oplossing: Zorg ervoor dat de plaat goed op temperatuur is en breng een laag olie aan voordat u het vlees plaatst.
- Probleem: De plaat heeft een onaangename geur.
Oplossing: Reinig de plaat grondig en laat deze goed drogen in een goed geventileerde ruimte.
- Probleem: De plaat is kromgetrokken.
Oplossing: Vermijd contact met water. Bewaar de plaat altijd op een droge plaats.
- Probleem: Splinters zijn zichtbaar.
Oplossing: Stop het gebruik van de plaat en behandel de splinters met fijn schuurpapier.

8. Afval

Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van houtafval. Als de plaat niet meer bruikbaar is, kunt u deze bij het groenafval deponeren, afhankelijk van de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Plato de Carne de Madera Iroko - 350 x 250 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Plato de Carne de Madera Iroko de GGM Gastro. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una experiencia culinaria excepcional. La madera de Iroko es conocida por su durabilidad y resistencia, haciendo de este plato una opción ideal para servir carnes y otros platos.

2. Información de Seguridad

- No utilizar en el microondas o en el horno.
- Evitar la exposición prolongada al agua para prevenir deformaciones.
- No dejar el plato en contacto directo con fuentes de calor.
- Limpiar el plato con un paño húmedo y jabón suave, evitando detergentes agresivos.
- Almacenar en un lugar seco y fresco para evitar el desarrollo de moho.
- No utilizar productos químicos abrasivos ni estropajos que puedan dañar la superficie de la madera.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Madera de Iroko
- Dimensiones: 350 x 250 mm
- Peso: 1.5 kg
- Uso: Ideal para servir carnes, quesos y otros alimentos.
- Resistente a la temperatura y fácil de limpiar.

4. Configuración e Instalación

1. Saca el plato de la caja y quita cualquier material de embalaje.
2. Coloca el plato en una superficie plana y limpia.
3. No es necesario ensamblar ninguna parte. El plato está listo para su uso inmediato.

5. Operación

Para usar el plato:

1. Coloca el plato sobre una mesa o superficie estable.
2. Sirve las carnes o alimentos deseados directamente sobre el plato.
3. Recuerda que este producto no debe ser utilizado para cocinar ni en contacto directo con el fuego.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpia el plato inmediatamente después de su uso.
- Utiliza un paño húmedo y jabón suave para limpiar la superficie.
- No sumerjas el plato en agua ni lo uses en el lavavajillas.
- Aplica aceite mineral de vez en cuando para mantener la madera en buen estado.

7. Solución de Problemas

- Si el plato presenta un olor desagradable, límpialo a fondo con agua tibia y jabón suave.
- Si la superficie se vuelve áspera o presenta astillas, lija suavemente con papel de lija fino y aplica aceite mineral.

8. Desecho

Este producto está fabricado con madera natural, la cual es biodegradable. En caso de que necesites desechar el plato, asegúrate de hacerlo de manera respetuosa con el medio ambiente, preferiblemente en un contenedor de residuos orgánicos o como madera reciclable.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

Agradecemos su elección por nuestros productos y le deseamos una excelente experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Planche à Steak en Bois Iroko

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Planche à Steak en Bois Iroko. Ce produit est conçu pour améliorer votre expérience culinaire en apportant une touche rustique à votre table.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas exposer à des températures extrêmes.
- Évitez de plonger complètement la planche dans l'eau pour éviter toute déformation.
- Utilisez uniquement pour des aliments destinés à la consommation.
- Gardez hors de portée des enfants lorsque non utilisé.
- Ne pas utiliser des produits chimiques agressifs pour le nettoyage.

3. Présentation et Spécifications du Produit

Dimensions : 350 x 250 mm

Matériau : Bois Iroko

Poids : [à spécifier]

Couleur : Naturel

Utilisation : Convient pour la cuisson et le service des viandes

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez soigneusement la planche de son emballage.
2. Placez la planche sur une surface plane et propre.
3. Assurez-vous qu'elle est sèche avant l'utilisation pour éviter le glissement.
4. Si nécessaire, appliquer une légère couche d'huile minérale pour améliorer la durabilité du bois.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche pour présenter et servir des steaks et autres viandes.
- Évitez de couper directement sur la planche pour préserver l'intégrité du bois.
- En cas de besoin, vous pouvez la chauffer légèrement au four avant de servir pour garder les aliments chauds plus longtemps.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à la main avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Séchez soigneusement après le lavage.
- Appliquez de l'huile minérale tous les 1-2 mois pour maintenir la qualité du bois.

7. Dépannage

Problème : La planche dégage une odeur désagréable.

Solution : Lavez la planche avec du bicarbonate de soude et de l'eau, puis rincez et séchez.

Problème : La planche se déforme.

Solution : Évitez de l'exposer à l'humidité excessive et à la chaleur directe.

8. Élimination

Lorsque vous n'avez plus besoin de la planche, jetez-la conformément aux réglementations locales sur les déchets en bois. Le bois peut souvent être composté ou recyclé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Piattino per Steak in Legno di Iroko. Questo prodotto è progettato per offrire una presentazione elegante e funzionale per le vostre bistecche e altre preparazioni culinarie. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e appropriato del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare il piattino in forno o in microonde.
- Evitare il contatto diretto con le fiamme e fonti di calore intenso.
- Tenere il prodotto lontano da sostanze chimiche aggressive e prodotti per la pulizia.
- Non immergere in acqua per lunghi periodi; pulire subito dopo l'uso.
- Usare un sottopentola per proteggere superfici calde e piani di lavoro.
- In caso di scheggiature o rotture, non utilizzare il prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Legno di Iroko
- Dimensioni: 350 x 250 mm
- Spessore: 20 mm
- Sistema di raccolta dei succhi
- Design ergonomico per una migliore maneggevolezza
- Finitura naturale ecologica

4. Installazione e Montaggio

Il piattino è pronto per l'uso e non richiede assemblaggio. Assicurarsi che la superficie su cui viene posizionato sia pulita e asciutta. Allineare il piattino in un'area stabile e sicura prima dell'uso.

5. Funzionamento

Posizionare il piattino su una superficie piana. Utilizzare per servire bistecche e altri piatti. In caso di cottura diretta, utilizzare un sottopentola per prevenire danni al tavolo o alla superficie sottostante. Evitare l'assorbimento di liquidi e olio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire con un panno umido e asciugare immediatamente.
- Non utilizzare lavastoviglie, spugne abrasive o detergenti chimici aggressivi.
- Per conservare la bellezza del legno, applicare occasionalmente un olio mineralico o di arachidi.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se ci sono macchie permanenti, tentare di rimuoverle con una miscela di acqua e aceto bianco.
- In caso di scheggiature, levigare delicatamente l'area con carta vetrata fine. Non utilizzare se ci sono danni significativi.

8. Smaltimento

Il piattino è realizzato in legno di iroko e può essere smaltito con rifiuti organici o bruciato in una fornace appropriata. Assicurarsi di rispettare le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.

9. Contatti

Per domande o informazioni aggiuntive, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania