

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: STPIVA42

(6 pieces) Iroko wood steak plate - 400 x 250 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Iroko Wood Steak Plate

1. General Information

Thank you for choosing the Iroko Wood Steak Plate. This high-quality steak plate is designed for serving hot meals in style. The natural features of Iroko wood not only enhance the presentation of your culinary creations but also provide excellent heat retention.

2. Safety Information

- Usage: This product is intended for food service only. Do not use it for any other purpose.
- Heat Resistance: Always allow the steak plate to cool before handling. Use protective gloves or pot holders if the plate is hot.
- Surfaces: Avoid placing hot plates on sensitive surfaces that may be damaged by heat.
- Cleaning: Do not soak in water or place in a dishwasher. Exposure to excessive moisture may warp or damage the wood.
- Storage: Store in a dry place away from direct sunlight to avoid warping and cracking.
- Children: Keep out of reach of children when in use as the plate can become very hot.

3. Product Specifications

- Material: Iroko wood
- Dimensions: 400 x 250 mm
- Weight: Approximately 1.5 kg
- Finish: Food-safe natural finish

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the steak plate from its packaging. Inspect for any damages.
2. Location: Place the steak plate on a stable, heat-resistant surface. Ensure it is dry and clean before use.
3. Initial Treatment: It's recommended to season the wood before first use. Apply a thin layer of food-grade mineral oil and allow it to absorb overnight.

5. Operation

1. Preheat your food or char-grill as needed.
2. Place the hot food directly onto the steak plate for serving.
3. Use appropriate serving utensils to avoid scratching the surface of the plate.
4. Enjoy your meal!

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Meal Care: After meals, remove any food scraps with a soft spatula.
- Cleaning: Wipe the surface with a damp cloth and mild soap. Avoid soaking and excessive moisture.
- Drying: Always dry the plate immediately after cleaning.
- Periodic Treatment: Apply food-grade mineral oil every few months to maintain its natural luster and prevent drying.

7. Troubleshooting

- Warping: If the plate becomes warped, store it flat between two surfaces to help return it to its original shape.
- Cracking: If cracks appear, cease usage and treat with mineral oil. If damage persists, consider replacement.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations. Wood products may be biodegradable, but check with your local waste management facility for proper disposal methods.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für 6 Stück Iroko Holz Steakplatten 400 x 250 mm (StPIVA42)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer 6 Stück Iroko Holz Steakplatten. Diese hochwertigen Platten sind ideal für das Servieren von Grillgerichten, Steaks und anderen kulinarischen Köstlichkeiten. Hergestellt aus robustem Iroko-Holz, bieten diese Platten eine attraktive und nachhaltige Lösung für Ihre Präsentation.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Temperatur: Vermeiden Sie den Kontakt mit extremen Temperaturen. Iroko Holz kann sich bei hohen Temperaturen verformen.
- Reinigung: Nicht in die Spülmaschine geben. Reinigen Sie die Platten manuell mit warmem Seifenwasser.
- Aufbewahrung: An einem trockenen Ort aufbewahren, um Verformungen oder Schimmelbildung zu vermeiden.
- Kratzer: Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände auf der Oberfläche, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.
- Lebensmittelsicherheit: Beachten Sie die Grundsätze der Lebensmittelsicherheit, um die Hygiene zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Iroko Holz
- Abmessungen: 400 x 250 mm
- Anzahl der Platten: 6 Stück
- Oberfläche: Geschliffen und unbehandelt
- Einsatzbereich: Innen- und Außeneinsatz

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Platten vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie jede Platte auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass die Platten auf einer stabilen und sauberen Oberfläche verwendet werden.
4. Die Platten sind sofort einsatzbereit und benötigen keine besondere Installation.

5. Betrieb

- Legen Sie die Steakplatten auf den Tisch oder einen geeigneten Arbeitsplatz.
- Verwenden Sie die Platten zum Servieren von heißen Speisen.
- Vermeiden Sie längeren Kontakt mit Feuchtigkeit, um die Holzqualität zu erhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Platten nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Lassen Sie die Platten an der Luft trocknen, bevor Sie sie lagern.
- Behandeln Sie die Platten regelmäßig mit lebensmittelechtem Holzöl, um das Holz zu pflegen und zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Wasseraufnahme in das Holz
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Platten trocken aufbewahrt werden.
- Problem: Verformung des Holzes
 - Lösung: Bewahren Sie die Platten nicht an feuchten Orten auf.

8. Entsorgung

Das Produkt ist aus einem natürlichen Material gefertigt und sollte entsprechend entsorgt werden. Entsorgen Sie die Platten im Hausmüll oder im Bioabfall, wenn sie ernsthaft beschädigt sind oder nicht mehr verwendbar sind.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Iroko Houten Steakplaat

1. Algemeen Informatie

De Iroko houten steakplaat is een hoogwaardig product gemaakt van duurzaam Iroko-hout. Dit product is ontworpen voor het presenteren en serveren van steaks en andere gegrilde gerechten, waarbij de natuurlijke warmte van het hout zorgt voor een optimale eetervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Controleer de plaat regelmatig op eventuele schade voordat u deze gebruikt. Gebruik de plaat niet als deze beschadigd is.
- Plaats de houten steakplaat niet in de oven of de magnetron; dit kan de kwaliteit van het hout aantasten.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de plaat, omdat deze krassen kunnen veroorzaken.
- Bewaar de plaat op een droge en koele plaats om schimmelvorming en kromtrekken te voorkomen.
- Gebruik een onderzetter of een hittebestendige mat om schade aan uw tafel of aanrecht te voorkomen.
- Laat hete gerechten niet langer dan nodig op de houten steakplaat liggen om te voorkomen dat het hout beschadigd raakt of verkleurt.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400 x 250 mm
- Materiaal: Iroko-hout
- Gewicht: 2,5 kg

4. Installatie en Setup

1. Kies een vlakke, stabiele ondergrond voor de steakplaat.
2. Zorg ervoor dat de plaat volledig droog is voordat u deze gebruikt.
3. Plaats de steakplaat op een onderzetter of hittebestendige mat voordat u er voedsel op legt.
4. Voor een optimale presentatie, verwarm de plaat voorafgaand aan gebruik door deze kort in de oven of op de grill te plaatsen (maximaal 5 minuten op lage temperatuur).

5. Bediening

Plaats de steakplaat op de tafel en leg het voorgesneden of gegrilde vlees op de plaat. Serveer direct voor de beste smaakbeleving. Gebruik houten of kunststof serveergereedschap om krassen te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de steakplaat met een zachte, vochtige doek na elk gebruik.
- Gebruik een mild reinigingsmiddel indien nodig, maar vermijd agressieve chemicaliën.
- Laat de plaat aan de lucht drogen, niet in de zon of bij een warmtebron.
- Bevochtig de plaat regelmatig met een voedselveilige minerale olie om het hout in goede conditie te houden en uitdroging te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Vlekken op de plaat: Probeer de vlekken te verwijderen met een mengsel van water en azijn.
- Kras op de plaat: Kleine krassen kunnen soms worden gereinigd met schuurpapier van fijne korrel, volg de houtnerf.
- Hout begint te splitsen: Dit kan duiden op een gebrek aan onderhoud. Bevochtig de plaat met olie om dit te voorkomen.

8. Afvoer

Wanneer de houten steakplaat op het einde van zijn levensduur is, kan deze worden gerecycled als houtafval, mits het niet vervuild is met schadelijke stoffen. Controleer lokale regelgeving voor specifieke recyclingprocedures.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@ggmgastr.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Plato de Carne de Madera Iroko

1. Información General

El plato de carne de madera iroko es un accesorio imprescindible para cualquier amante de la cocina. Diseñado para servir carnes, este plato no solo ofrece una apariencia estética natural, sino que también es funcional y duradero.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para servir alimentos. No debe utilizarse en el microondas, horno o cualquier fuente de calor directo.
- Mantenimiento: Mantenga el plato limpio y seco para evitar el crecimiento de bacterias.
- Dejar enfriar: Evite colocar alimentos calientes directamente sobre el plato hasta que haya alcanzado la temperatura ambiente, para preservar la calidad de la madera.
- Revisión: Inspeccione regularmente el plato en busca de signos de desgaste. Si se presentan astillas o daños, retire el producto de uso inmediato.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Madera de Iroko
- Dimensiones: 400 x 250 mm
- Peso: 1.5 kg

4. Instalación y Configuración

1. Retire el plato de la caja y verifique que no haya daños visibles.
2. Limpie el plato con un paño húmedo y déjelo secar completamente antes de su primer uso.
3. Coloque el plato en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad mientras se usa.

5. Operación

- Para utilizar el plato, colóquelo en la mesa o en una superficie adecuada.
- Disponga la carne o los alimentos en el plato como desee.
- Después de su uso, retire los alimentos y proceda con la limpieza.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el plato a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie de la madera.
- Seque el plato completamente con un paño suave tras la limpieza.
- Aplique aceite mineral ocasionalmente para mantener la belleza y longevidad de la madera.

7. Solución de Problemas

- El plato tiene un mal olor: Limpie con una mezcla de agua y vinagre. Asegúrese de secar bien.
- El plato se deforma: No exponga el plato a temperaturas extremas o humedad excesiva. Mantener en un lugar seco y fresco.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimine el plato de carne en un vertedero adecuado o explore la opción de compostaje, si es apropiado para el producto de madera.

9. Contacto

Para consultas o más información, puede comunicarse con nosotros:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestro Plato de Carne de Madera Iroko. Disfrute de su compra y de muchas comidas deliciosas.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Plaque à Steak en Iroko

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre plaque à steak en iroko. Ce produit a été conçu pour rehausser votre expérience culinaire, offrant un support élégant pour la présentation de vos viandes.

2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser la plaque, assurez-vous qu'elle est propre et sèche.
- Évitez de placer la plaque directement sur une source de chaleur telle qu'un grill ou une flamme nue.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants sur la surface de la plaque pour éviter les rayures et les dommages.
- Gardez la plaque hors de portée des enfants pendant l'utilisation et le refroidissement.
- En cas de bris, ne pas tenter d'utiliser une plaque endommagée et détruire plutôt que de l'utiliser pour éviter des blessures.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Matériau : Iroko
- Dimensions : 400 x 250 mm
- Poids : 2,1 kg
- Utilisation recommandée : Présentation de viandes et de plats chauds à température ambiante.

4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement la plaque à steak de son emballage.
- Choisissez une surface stable et résistante à la chaleur pour le placement de la plaque.
- Assurez-vous que la plaque est complètement propre et sèche avant de l'utiliser.
- Placez la plaque à steak à la température ambiante au moins 30 minutes avant de servir les aliments, permettant ainsi une distribution uniforme de la chaleur.

5. Utilisation

- Servez les viandes grillées ou rôties sur la plaque.
- Évitez d'utiliser des liquides chauds directement sur la plaque pour prévenir tout dommage.
- Après usage, retirez les aliments à l'aide d'outils adaptés pour éviter d'endommager la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la plaque à steak à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air.
- Évitez de mettre la plaque au lave-vaisselle ou de l'exposer à l'humidité prolongée.
- Pour maintenir l'éclat du bois, appliquez de l'huile pour bois régulièrement.

7. Dépannage

- Si la plaque présente des fissures ou des éclats, cessez de l'utiliser immédiatement.
- Pour des taches tenaces, utilisez une pâte de bicarbonate de soude et d'eau, frottez délicatement et rincez.
- Si vous constatez une odeur désagréable, nettoyez soigneusement comme décrit ci-dessus.

8. Élimination

- En fin de vie, évitez de jeter la plaque dans des décharges.
- Si le produit est endommagé, envisagez de le recycler ou de le réutiliser pour d'autres projets (par exemple, en tant que sous-plat ou autre matériel de jardinage).

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piastra in Legno Iroko per Steak - 400 x 250 mm

1. Informazioni Generali

Grazie per l'acquisto della piastra in legno iroko per steak. Questo prodotto è progettato per esaltare il piacere culinario, fornendo una presentazione attraente e mantenendo la carne calda più a lungo. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire il corretto funzionamento e la massima sicurezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Lasciare la piastra in un luogo sicuro durante l'uso per evitare incidenti.
- Non immergere mai la piastra in acqua; pulirla solo con un panno umido.
- Mantenere lontano da fiamme libere o fonti di calore eccessive.
- Utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggia una piastra calda.
- Tenere la piastra fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.
- Non utilizzare la piastra in forno o sul piano cottura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Legno di Iroko
- Dimensioni: 400 x 250 mm
- Spessore: 15 mm
- Design: Superficie liscia e bordi arrotondati
- Utilizzo: Adatta per servire steak e altri piatti caldi

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la piastra dalla confezione e ispezionare eventuali danni.
2. Posizionare la piastra su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la superficie non sia esposta a calore diretto o umidità.
4. Non è necessaria alcuna installazione complessa; la piastra è pronta per l'uso immediato.

5. Funzionamento

1. Riscaldare la piastra su una griglia o un barbecue precalcolato (non direttamente sul fuoco).
2. Una volta calda, porre il steak sulla piastra.
3. Servire immediatamente per massimizzare il calore e il sapore del piatto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la piastra dopo l'uso.
- Pulire la superficie con un panno umido e un detergente delicato se necessario.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi forti, in quanto possono danneggiare il legno.
- Conservare la piastra in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la piastra presenta crepe o scheggiature, interrompere l'uso e contattare il supporto.
- Se il legno emette odore strano, fumare o annerirsi, potrebbe essere esposto a temperature inadatte; controllare le istruzioni di utilizzo.

8. Smaltimento

Il legno è un materiale biodegradabile. Smaltire la piastra in legno secondo le normative locali. Non gettare nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Buon appetito!