

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: T634

Leather baking gloves – up to 300 °C



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

EN ENGLISH

Product Manual for Leather Baking Gloves - Up to 300 Celsius

1. General Information

Thank you for choosing our Leather Baking Gloves. Designed for high-temperature cooking and baking, these gloves offer excellent heat protection and comfort. They are suitable for use in home and professional kitchens. Please read this manual carefully to ensure safe and proper use of the product.

2. Safety Information

- Heat Resistance: These gloves withstand temperatures up to 300 Celsius. Do not exceed this temperature to prevent damage to the gloves and ensure your safety.
- Proper Use: Always use the gloves when handling hot cookware or baking trays. Avoid direct contact with open flames.
- Children's Safety: Keep out of reach of children. The gloves may pose a risk of burns or other injuries if misused.
- Condition Check: Before each use, inspect the gloves for any signs of damage such as cracks, tears, or severe wear. Do not use damaged gloves.
- Moisture: Do not use the gloves if they are wet as moisture can reduce heat resistance.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight to maintain the integrity of the material.

3. Product Specifications

- Material: High-quality leather
- Heat Resistance: Up to 300 Celsius
- Color: Available in various colors
- Size: One size fits most
- Weight: 300 grams
- Care Instructions: Wipe clean with a damp cloth

4. Setup and Installation

The Leather Baking Gloves are ready to use upon purchase. Ensure that they are clean and dry before use. No assembly is required.

1. Remove the gloves from the packaging.
2. Inspect the gloves for any visible damage.
3. If necessary, wipe the exterior with a damp cloth.
4. Store the gloves in an accessible and safe location.

5. Operation

- Wear the gloves on both hands when handling hot items.
- For optimal grip, ensure the gloves fit snugly but comfortably.
- Always allow items to cool for a few moments if possible before handling.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the gloves to cool completely.
- Wipe the surface clean with a damp cloth to remove any debris or food particles.
- Do not allow the gloves to soak in water or use harsh detergents.
- For deeper cleaning, consult a leather care product suitable for your gloves and follow the manufacturer's instructions.

7. Troubleshooting

- Issue: These gloves feel uncomfortable.
 - Solution: Ensure proper sizing and adjust how you wear them for better grip.
- Issue: Gloves are damaged.
 - Solution: Do not use damaged gloves. Replace them immediately.
- Issue: Smoke or burning smell during use.
 - Solution: This may occur if gloves exceed temperature limits. Immediately remove from heat source and inspect gloves for damage.

8. Disposal

When the gloves reach the end of their product life, dispose of them responsibly. Check local regulations regarding leather product disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing our Leather Baking Gloves. Enjoy your cooking experience safely!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Lederbackhandschuhe bis 300 Grad Celsius

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unsere Lederbackhandschuhe entschieden haben. Diese Handschuhe sind speziell entwickelt, um Mechanismen beim Backen zu schützen und gleichzeitig Komfort und Flexibilität zu bieten. Sie sind für Temperaturen bis zu 300 Grad Celsius geeignet und eignen sich ideal für das Handling von heißen Backblechen, Töpfen und Grills.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Handschuhe nur zum Umgang mit heißen Gegenständen.
- Achten Sie darauf, dass die Handschuhe keine Löcher oder Risse aufweisen, bevor Sie sie verwenden.
- Halten Sie die Handschuhe von offenen Flammen fern.
- Stellen Sie sicher, dass die Handschuhe richtig sitzen und keine Bewegungsfreiheit einschränken.
- Lassen Sie keine heißen Gegenstände länger als nötig in Kontakt mit den Handschuhen.
- Bei Hautirritationen oder anderen Symptomen sofort die Handschuhe ablegen und ärztlichen Rat einholen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiges Leder
- Temperaturbeständigkeit: Bis 300 Grad Celsius
- Größe: Universell
- Farbe: Braun/Schwarz
- Verwendung: Backen, Grillen, Kochen
- Pflege: Maschinenwaschbar (max. 30 Grad Celsius)

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Handschuhe aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Handschuhe auf Beschädigungen.
- Durch das Tragen der Handschuhe stellen Sie sicher, dass sie richtig sitzen. Schieben Sie die Hände ganz hinein und überprüfen Sie, ob die Handschuhe bequem sind.

5. Betrieb

- Ziehen Sie die Handschuhe vor der Verwendung an.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten oder Essensreste auf den Handschuhen sind.
- Verwenden Sie die Handschuhe zum sicheren Heben, Tragen und Halten von heißen Objekten.
- Vermeiden Sie es, die Handschuhe für längere Zeit in direktem Kontakt mit sehr heißen Oberflächen zu lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie die Handschuhe bei maximal 30 Grad Celsius in der Maschine oder per Hand.
- Lassen Sie die Handschuhe an der Luft trocknen; verwenden Sie keine Heizgeräte oder direkte Sonnenstrahlung zum Trocknen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Handschuhe und ersetzen Sie sie, wenn sie Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung aufweisen.

7. Störungssuche

- Problem: Die Handschuhe sind beschädigt.
Lösung: Überprüfen Sie die Handschuhe auf Risse oder Löcher. Verwenden Sie die Handschuhe nicht, wenn sie beschädigt sind.
- Problem: Die Handschuhe passen nicht richtig.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass Sie die richtigen Größen auswählen, wenn Sie neue Handschuhe kaufen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Handschuhe gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Lederprodukte sollten nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir hoffen, dass Sie mit unseren Lederbackhandschuhen zufrieden sind und wünschen Ihnen viel Freude beim Backen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Leren Bakhandschoenen tot 300 Celsius - T634

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Leren Bakhandschoenen tot 300 Celsius - T634. Deze handschoenen zijn ontworpen voor veilig gebruik in de keuken, vooral bij het hanteren van hete voorwerpen zoals bakplaten en pannen. De handschoenen bieden ultieme bescherming en flexibiliteit voor een comfortabele en veilige bakervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de handschoenen alleen voor het hanteren van hete voorwerpen. De handschoenen zijn getest voor temperaturen tot 300 Celsius.
- Controleer de staat van de handschoenen voor gebruik. Zorg ervoor dat er geen scheuren, gaten of slijtage aanwezig zijn.
- Houd de handschoenen uit de buurt van open vuur. Hoewel ze hittebestendig zijn, zijn ze niet brandveilig.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen. De handschoenen bieden geen bescherming tegen snijwonden.
- Laat de handschoenen niet in de buurt van verwarmingsbronnen liggen. Dit kan schade of smelting veroorzaken.
- Na gebruik, laat de handschoenen afkoelen voordat u ze opbergt om oververhitting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Type: Leren Bakhandschoenen
- Temperatuurbestendigheid: Tot 300 Celsius
- Materiaal: Hoogwaardig leer
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: Universele maat
- Gewicht: 500 gram per paar

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de handschoenen uit de verpakking.
2. Controleer de handschoenen op eventuele schade voordat u ze gebruikt.
3. Plaats de handschoenen op een droge, vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat er geen vocht of hittebronnen in de buurt zijn.
4. Zorg ervoor dat ze goed passen door de handschoenen aan te trekken. De handschoenen moeten comfortabel en snugly zitten om optimale bescherming te bieden.

5. Bediening

- Trek de handschoenen aan voordat u hete items hanteert.
- Zorg ervoor dat de schoenen volledig aan zijn en op hun plaats blijven.
- Gebruik de handschoenen om hete pannen vast te houden, bakplaten eruit te halen of gerechten van de grill te serveren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig met een vochtige doek. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Laat de handschoenen volledig drogen voordat u ze opbergt.
- Bewaar de handschoenen op een veilige, droge plaats, uit de buurt van direct zonlicht om kleurvervaging te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De handschoenen zijn beschadigd.
 - Oplossing: Gebruik de handschoenen niet en vervang ze.
- Probleem: De handschoenen passen niet goed.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat u de juiste maat heeft. Indien niet, overweeg om een andere maat aan te schaffen.
- Probleem: De handschoenen zijn vies of hebben geur geabsorbeerd.
 - Oplossing: Reinig zoals beschreven in sectie 6.

8. Afvalverwerking

- Deze handschoenen zijn vervaardigd van natuurlijke materialen.
- Bij het weggooien, volg de lokale voorschriften voor het weggooien van leer en textiel.
- Probeer recyclingopties in uw omgeving te vinden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Guantes de Horno de Cuero hasta 300°C - T634

1. Información General

Los guantes de horno de cuero T634 están diseñados para proporcionar una protección confiable y un agarre seguro al manipular objetos calientes hasta 300°C. Fabricados con materiales de alta calidad, son ideales para su uso en cocinas comerciales y domésticas.

2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Estos guantes están destinados únicamente para el manejo de objetos calientes. No los use para manipular sustancias químicas o líquidos peligrosos.
- **Inspección:** Antes de cada uso, inspeccione los guantes en busca de desgastes o daños. Si encuentra algún defecto, no los use.
- **Uso de Manos Secas:** Asegúrese de que sus manos estén secas antes de usar los guantes. La humedad puede reducir su capacidad de aislamiento.
- **Almacenamiento:** Guarde los guantes en un lugar fresco y seco, lejos de la luz directa del sol.
- **Evitar el contacto prolongado:** No mantenga los guantes en contacto con superficies extremadamente calientes durante periodos prolongados para evitar quemaduras.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Cuero de alta calidad
- **Temperatura máxima:** Hasta 300°C
- **Tamaño:** Ajuste universal
- **Color:** Negro
- **Uso:** Cocina comercial y doméstica

4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Retire los guantes de su empaque.
- **Paso 2:** Verifique que los guantes no tengan defectos visibles.
- **Paso 3:** Asegúrese de que los guantes se ajusten adecuadamente a sus manos; el diseño es universal pero debe permitir la movilidad y comodidad.

5. Operación

- Póngase los guantes asegurándose de que estén bien colocados.
- Al manipular objetos calientes, sosténgalos firmemente y evite movimientos bruscos.
- Utilice los guantes para abrir puertas de hornos, retirar bandejas y otros utensilios calientes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie los guantes con un paño húmedo después de cada uso.
- Si es necesario, use un detergente suave.
- No sumerja los guantes en agua ni los lave en máquina.
- Asegúrese de que los guantes estén completamente secos antes de guardarlos.

7. Resolución de Problemas

- **Problema:** Los guantes huelen mal.
Solución: Lave la superficie con un paño húmedo y deje secar al aire en un lugar ventilado.
- **Problema:** Los guantes no proporcionan suficiente protección.
Solución: Verifique el estado de los guantes para asegurar que no estén dañados.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, los guantes deben ser desechados de acuerdo a las normativas locales de eliminación de desechos.
- No incinere los guantes, ya que pueden liberar sustancias nocivas.

9. Contacto

Para más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation des gants de boulanger en cuir jusqu'à 300 °C

1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation des gants de boulanger en cuir jusqu'à 300 °C. Ce produit a été conçu pour offrir une protection optimale lors de la manipulation d'objets chauds. Avant d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement ce manuel.

2. Informations de sécurité

- Utiliser uniquement pour des températures allant jusqu'à 300 °C.
- Ne pas utiliser près de flammes nues ou de sources de chaleur directe.
- Vérifier l'état des gants avant chaque utilisation. Ne pas utiliser si des déchirures ou des dommages sont visibles.
- Évitez l'exposition prolongée à l'humidité.
- Ne pas utiliser comme protection contre les coupures ou les perforations.
- Gardez les gants hors de la portée des enfants.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Matériau : cuir de haute qualité
- Température maximale d'utilisation : 300 °C
- Taille : Universelle
- Couleur : Noir
- Protection : Résistance à la chaleur
- Poids : 300 g par paire

4. Configuration et installation

1. Retirez les gants de leur emballage.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de déchirures ou de dommages.
3. Enfilez chaque gant. Assurez-vous qu'ils sont bien ajustés et confortables.
4. Testez le mouvement de vos mains pour une manipulation aisée.

5. Fonctionnement

Les gants sont conçus pour protéger vos mains lors de la manipulation d'objets chauds. Ils peuvent être utilisés lors de la cuisson, du barbecue, ou dans des environnements de cuisine professionnels. Utilisez les gants uniquement pour des objets chauds et évitez le contact direct avec des flammèches.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez les gants à la main avec un savon doux et de l'eau froide.
- Ne pas immerger dans l'eau ni utiliser d'agent nettoyant agressif.
- Séchez à l'air libre à l'écart de la lumière directe du soleil et de sources de chaleur.
- Vérifiez régulièrement l'état des gants et remplacez-les en cas d'usure.

7. Dépannage

- Si vous ressentez de la chaleur à travers le gant, retirez-le immédiatement et ne l'utilisez plus.
- Si les gants ont perdu leur forme ou leur structure, ils doivent être remplacés.
- Pour tout problème, contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas les gants à la poubelle. Consultez les réglementations locales pour l'élimination des produits en cuir. Recyclez les gants si cela est possible, ou déposez-les dans une installation de gestion des déchets appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi nos gants de boulanger en cuir.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Guanti da Forno in Pelle fino a 300 Gradi Celsius

1. Informazioni Generali

I Guanti da Forno in Pelle fino a 300 Gradi Celsius sono progettati per offrire una protezione eccezionale durante la manipolazione di oggetti caldi. La loro costruzione in pelle garantisce resistenza e comfort, rendendoli ideali per l'uso in cucina, panifici e ristoranti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare i guanti solo per la manipolazione di oggetti caldi.
- Non esporre i guanti a fiamme dirette o a fonti di calore estreme, poiché potrebbero danneggiarsi.
- Assicurarsi che i guanti siano asciutti prima dell'uso. L'umidità può ridurre la protezione termica.
- Controllare regolarmente i guanti per eventuali segni di usura o danneggiamento. Sostituire i guanti danneggiati.
- Tenere i guanti fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Pelle
- Temperatura Max: Fino a 300 Gradi Celsius
- Taglie Disponibili: M, L, XL
- Lunghezza: 35 cm
- Peso: 400 g

4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione. Assicurarsi che i guanti siano puliti e asciutti prima dell'uso. È possibile indossarli facilmente tramite le aperture per le mani.

5. Funzionamento

Indossare i guanti prima di maneggiare oggetti caldi. Accertarsi che i guanti siano ben allacciati per garantire una presa sicura. Utilizzare i guanti per spostare o sollevare teglie, casseruole e altri utensili caldi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire i guanti con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Non lavare in lavatrice o asciugare in asciugatrice.
- Per macchie persistenti, utilizzare un detergente delicato specifico per pelle e un panno morbido.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco, lontano da fonti di calore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si notano segni di usura, come crepe o strappi, interrompere l'uso.
- In caso di odori sgradevoli, assicurarsi che i guanti siano completamente asciutti e puliti.
- Se i guanti non offrono più la protezione termica, considerare di sostituirli.

8. Smaltimento

I guanti devono essere smaltiti secondo le normative locali sui rifiuti. Se non più utilizzabili, considerarli come rifiuti non riciclabili a causa del materiale in pelle.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania