

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: THSL

### Cake server - pointed design



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Cake Server - Pointed Design

### 1. General Information

The Cake Server - Pointed Design is designed for the efficient and elegant serving of cakes, pastries, and other desserts. Its ergonomic design ensures ease of use while adding an aesthetic touch to your dining experience. Ideal for home use, catering events, and professional bakeries.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended solely for the serving of food items like cakes, pastries, and desserts.
- User Safety: Always use the cake server with care to avoid injury. Keep out of reach of children.
- Avoid Clutter: Ensure that your workspace is clean and organized when using the cake server to prevent accidents.
- Sharp Edge Awareness: The pointed design may have sharp edges. Handle with caution and avoid direct contact with skin.
- Storage: Store in a safe, dry place when not in use. Avoid placing near heat sources.
- Wash Before First Use: Clean the cake server in warm soapy water before its first use to ensure hygiene.
- Do Not Use for Unintended Purposes: Using the cake server for any other purpose may result in injury or damage.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 25 cm x 6 cm x 2 cm
- Weight: 200 grams
- Color: Silver
- Design: Pointed

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cake server from its packaging. Ensure no parts are damaged or missing.
2. Inspect the Product: Before use, check for any defects. If found, do not use and contact customer service.
3. Ready for Use: The cake server does not require assembly and is ready for immediate use after cleaning.

### 5. Operation

1. Serving Cake: Insert the pointed edge of the server beneath the cake portion you wish to serve.
2. Lifting: With a swift motion, lift the cake slice using the flat side of the server. Make sure to maintain a steady hand.
3. Plating: Carefully place the cake slice onto the desired plate or serving dish.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand Wash Recommended: Clean with warm, soapy water before and after each use. Rinse thoroughly and pat dry.
- Dishwasher Safe: The cake server can be placed in the dishwasher. For longevity, hand washing is recommended.
- Avoid Harsh Chemicals: Do not use abrasive cleaning agents or materials which could scratch the surface.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Cake slices do not lift properly.
  - Solution: Make sure the pointed edge is inserted deep enough beneath the cake. A twisting motion may help.
- Issue: Rust or discoloration observed.
  - Solution: Ensure the cake server is dried completely after washing. Store in a dry place.

### 8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. As it is made from stainless steel, consider recycling it where applicable.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone Number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktenutzerhandbuch für Tortenheber mit spitzem Design THSL

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Tortenhebers mit spitzem Design THSL. Dieses Produkt wurde für die einfache Handhabung und den sicheren Transport von Torten und anderen Backwaren entwickelt und ist ideal für den Einsatz in professionellen Küchen sowie im häuslichen Bereich.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Tortenheber nur zu dem vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Tortenheber außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie den Tortenheber nicht, wenn er beschädigt oder defekt ist.
- Achten Sie darauf, den Tortenheber nicht in den Geschirrspüler zu geben, wenn er aus nicht spülmaschinenfestem Material besteht.
- Bitte vermeiden Sie direkten Kontakt mit offenen Flammen oder heißen Oberflächen.
- Bei der Handhabung von heißen Backwaren ist Vorsicht geboten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Tortenheber nach jedem Gebrauch, um Lebensmittelkontaminationen zu vermeiden.

## 3. Produktüberblick und Spezifikationen

Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Maße: 30 cm x 12 cm
- Gewicht: 250 g
- Einsatzgebiet: Professionelle und private Nutzung

## 4. Aufbau und Installation

1. Nehmen Sie den Tortenheber aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile im Lieferumfang enthalten sind.
3. Der Tortenheber ist einsatzbereit und erfordert keine weiteren Installationsschritte.
4. Wenn erforderlich, reinigen Sie den Tortenheber vor dem ersten Gebrauch gemäß Abschnitt 6.

## 5. Bedienung

- Platzieren Sie den Tortenheber vorsichtig unter der Torte oder dem Gebäck.
- Heben Sie die Torte sanft an und platzieren Sie sie auf dem gewünschten Teller oder Tablett.
- Vermeiden Sie es, zu viel Druck auszuüben, um Beschädigungen an der Torte zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Tortenheber nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Tortenheber gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Tortenheber an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Tortenheber funktioniert nicht richtig: Überprüfen Sie, ob der Tortenheber ordnungsgemäß unter der Torte platziert ist.
  - Beschädigungen oder Verfärbungen: Stellen Sie sicher, dass der Tortenheber nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln in Kontakt gekommen ist.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt in Übereinstimmung mit den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Der Tortenheber kann in der Regel zusammen mit dem Metallrecycling entsorgt werden.

## 9. Kontakt

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

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Cake Server - Puntig Ontwerp THSL

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Cake Server met puntig ontwerp THSL. Dit product is ontworpen voor het eenvoudig serveren van taarten en andere gebakjes. De cake server is ideaal voor gebruik thuis of in professionele keukenomgevingen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cake server alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de cake server niet in contact komt met hete oppervlakken.
- Houd de server buiten het bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Gebruik de server niet als hij beschadigd of gebroken is.
- Reinig de cake server na elk gebruik om ophoping van voedselresten te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de server niet wordt blootgesteld aan aggressive schoonmaakmiddelen die het materiaal kunnen aantasten.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 25 cm (lengte) x 8 cm (breedte)
- Gewicht: 250 gram
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Garantie: 2 jaar

## 4. Setup en Installatie

De cake server vereist geen ingewikkelde installatie. Volg deze stappen:

1. Controleer de cake server op eventuele zichtbare schade of gebreken vóór gebruik.
2. Was de server grondig met warm zeepsop en spoel hem af met schoon water.
3. Droog de server met een schone doek of laat deze aan de lucht drogen.

## 5. Bedieningsinstructies

1. Plaats de cake server voorzichtig onder de taart of het gebak dat je wilt serveren.
2. Til de server met een gelijkmatige beweging omhoog, zodat de taart intact blijft.
3. Plaats de geserveerde taart op het bord of de gewenste plaats.
4. Was de server na elk gebruik om hygiëne te waarborgen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Gebruik voor het reinigen een zachte doek of spons met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of sponzen die krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak van de server.
- De cake server is vaatwasmachinebestendig; plaats deze op het bovenste rek om schade te voorkomen.

## 7. Problemen Oplossen

- Als de cake server moeilijk te hanteren is, controleer dan of deze goed gereinigd is en vrij van voedselresten.
- Bij zichtbare schade aan de server, gebruik deze dan niet en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvoer

De cake server is recyclebaar. Zorg ervoor dat je het product op de juiste manier afvoert volgens de lokale wetgeving voor recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Servidor de Pasteles Diseño Apuntado THSL

## 1. Información General

Gracias por elegir el Servidor de Pasteles Diseño Apuntado THSL. Este producto ha sido diseñado para facilitar el servicio de pasteles y postres en entornos profesionales y domésticos. Este manual proporciona instrucciones detalladas para su correcto uso, mantenimiento y disposición.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice el servidor de pasteles únicamente para servir alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Superficies Calientes: Tenga cuidado al manipular el servidor si ha estado en contacto con alimentos calientes.
- Cuchillas y Bordes: Evite el contacto con los bordes afilados o con la cuchilla del servidor para prevenir cortes o lesiones.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños. Este dispositivo no es un juguete.
- Almacenamiento: Guarde el producto en un lugar seco y seguro cuando no esté en uso.
- Revisiones Regulares: Inspeccione regularmente el servidor de pasteles para asegurarse de que esté en buenas condiciones. Si detecta cualquier daño, deje de usarlo inmediatamente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Color: Acero inoxidable brillante
- Longitud: 28 cm
- Ancho: 10 cm
- Peso: 150 g
- Apto para Lavavajillas: Sí
- Uso en Contacto con Alimentos: Sí

## 4. Configuración e Instalación

El Servidor de Pasteles no requiere instalación. Para prepararlo para su uso:

1. Retire el servidor de la caja y de cualquier material de embalaje.
2. Limpie el servidor con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
3. Asegúrese de que el servidor esté seco antes de usarlo para evitar que se resbale al servir.

## 5. Operación

1. Coloque el servidor en el borde del pastel.
2. Use el mango para aplicar una ligera presión mientras levanta una porción del pastel.
3. Deslice la porción en el plato o en la porción correspondiente.
4. Repita según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el servidor con agua tibia y jabón suave.
- Se puede lavar en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para mantener el brillo del acero inoxidable.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar la acumulación de humedad.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: El servidor no corta bien.

Solución: Asegúrese de que el servidor esté limpio y seco. Verifique que no haya alimentos pegados en la hoja.

- Problema: El servidor muestra signos de óxido.

Solución: Limpie el óxido con un limpiador de acero inoxidable, asegurándose de secarlo bien después para evitar futuras manchas.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo a las normativas locales. No lo arroje a la basura doméstica. Consulte con las instalaciones de reciclaje locales o con gestión de residuos.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestro servidor de pasteles. Esperamos que disfrute de su experiencia culinaria.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'Utilisation de la Trancheuse à Gâteau - Design Pointu

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Trancheuse à Gâteau au Design Pointu. Ce produit est conçu pour offrir des résultats professionnels en matière de découpe de gâteaux et de pâtisseries. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour assurer une utilisation correcte et sécurisée.

### 2. Informations de Sécurité

- Avant toute utilisation, assurez-vous que la trancheuse est propre et en bon état.
- Ne pas utiliser si la trancheuse est endommagée.
- Garder la trancheuse hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours la trancheuse sur une surface stable et propre.
- Ne jamais forcer la trancheuse au-delà de sa capacité.
- Dans le cas d'un accident, consultez un professionnel de santé pour toute coupure ou blessure.

### 3. Aperçu du Produit et Caractéristiques Techniques

- Dimensions : 25 x 5 x 10 cm
- Poids : 200 g
- Matériau : Acier inoxydable
- Couleur : Argent
- Utilisation recommandée : Pour couper des gâteaux, des tartes, et des desserts doux.

### 4. Installation et Configuration

- Déballez la trancheuse avec soin.
- Placez la trancheuse sur une surface stable.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'obstacles autour de la zone de découpe.
- Il n'y a pas d'assemblage nécessaire. La trancheuse est prête à l'emploi dès qu'elle est débballée.

### 5. Fonctionnement

- Positionnez le gâteau sur un plateau propre.
- Placez la trancheuse au-dessus du gâteau.
- Appliquez une pression uniforme et poussez la trancheuse lentement vers le bas pour couper à travers le gâteau.
- Retirez la trancheuse après la coupe et servez les portions.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laver la trancheuse à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser d'ustensiles abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement la trancheuse après le lavage pour éviter la corrosion.
- Conservez la trancheuse dans un endroit sec à l'abri de l'humidité.

### 7. Dépannage

- Problème : La trancheuse ne coupe pas correctement.  
Solution : Assurez-vous que la trancheuse est propre et que vous appliquez une pression suffisante.
- Problème : Dégagement d'odeurs désagréables.  
Solution : Nettoyez la trancheuse pour éliminer les résidus d'aliments.

### 8. Élimination

- Disposez de la trancheuse conformément aux réglementations locales en matière de recyclage.
- Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème concernant ce produit, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre Trancheuse à Gâteau au Design Pointu. Nous espérons qu'elle vous apportera satisfaction lors de vos préparations culinaires.

# IT ITALIANO

## Manuale del prodotto

### Informazioni Generali

Benvenuti al manuale del prodotto per il Servitore di Torte Design Punti THSL. Questo utensile da cucina è progettato per servire torte e dolci con eleganza e praticità. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo corretto e sicuro del prodotto.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il servitore di torte solo su superfici piane e stabili.
- Maneggiare con cura; la superficie può diventare scivolosa se bagnata.
- Tenere il prodotto lontano da bambini senza supervisione per evitare incidenti.
- Non utilizzare il servitore di torte in forno o microonde.
- Evitare urti e cadute, poiché potrebbero danneggiare il prodotto.
- Assicurarsi che il servitore sia completamente asciutto prima di riporlo per prevenire la formazione di muffa.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: 30 cm di lunghezza, 10 cm di larghezza
- Design: Punta affilata per un taglio preciso delle fette
- Peso: 300 g
- Facile da pulire e resistente alla ruggine

### Installazione e Setup

1. Rimuovere il servitore di torte dalla confezione e controllare eventuali danni.
2. Assicurarsi di avere uno spazio di lavoro pulito e asciutto.
3. Non richiede assemblaggio; è pronto per l'uso immediato.
4. Posizionare il servitore su una superficie piana prima di utilizzarlo per servire torte.

### Operazione

1. Posizionare il Servitore di Torte sotto la fetta di torta desiderata.
2. Spingere il servitore delicatamente all'interno della torta.
3. Sollevare il servitore con la fetta per trasferirla su un piatto o una porzione.
4. Utilizzare con un movimento fluido per evitare rotture durante il servizio.

### Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il servitore di torte con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo pulito e asciutto per evitare ruggine.

### Risoluzione dei Problemi

- Se il servitore non afferra correttamente la torta, assicurarsi che la fetta non sia troppo spessa.
- Se si notano segni di ruggine, smettere di utilizzare e seguire le istruzioni per la pulizia e la manutenzione.
- Contattare il servizio clienti se il prodotto presenta difetti di fabbrica.

### Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.
- Riciclare il materiale metallico negli appositi contenitori per la raccolta dei metalli.
- Seguire le disposizioni locali per lo smaltimento dei materiali non riciclabili.

### Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania